ИННА
МЕТЕЛЬСКАЯ-
ШЕРЕМЕТЬЕВА

КУЛИНАРНАЯ КНИГА ОПТИМИСТКИ

ДОМАШНИЕ РЕЦЕПТЫ ВКУСНЫЕ ИСТОРИИ

ЭТО РЕАЛЬНО НЕРЕАЛЬНО
ВКУСНО!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Среди множества авторских кулинарных книг эта стоит особняком, потому что она на них ничуть не похожа! А еще вы совершенно точно, начав ее читать (не удивляйтесь – это именно книга для чтения в первую очередь), не сможете оторваться. И гарантированно нагуляете себе аппетит, потому что Инна Метельская-Шереметьева не просто великолепно готовит и с бесшабашным азартом пишет рецепты, но и умеет невероятно интересно рассказывать околокулинарные истории, которые то и дело заставляют улыбаться, когда, например, читаешь о безоблачном советском детстве или о курьезных случаях, происходивших с писательницей по всему миру.

- Инна Метельская-Шереметьева
  - Вступление
  - Русская кухня
    -
    - Селедочка
    - Жареная картошка
    - Постный царский салат
    - Щи томленые
    - Супчик куриный, да с потрошками
    - «Царские» котлеты
    - Крученики из телячьей ноги
    - Макароны по-шаляпински
    - Пирог-затируха
    - Хлебенное
    - Моченые яблоки
  - Украинская кухня
    -
    - Саламур
    - Запорожский борщ «прет-а-порте»
    - Пасуля заправляна
    - Капустняк
    - Затируха, или Зяма
    - Ботвинья с рыбой
    - Ленивые вареники
    - Галушки
    - Крымский плов с мидиями
    - Шахтерская каша
    - Жаренка из синеньких (из баклажанов)
    - Интеллигентское соте

- Пельмени с тыквой
- Пироги под водочку
- Пирожки-скоропечка
- Аджика бабы Дуси
- «Десяточка»
- «Огонек»
- Лето в банке
- Огурцы-пятиминутки
- Квашеные арбузы
- Квашенные в арбузе овощи и фрукты

○ Кухни кавказа и востока

-
- Дагестанские разносолы
- Шаурма по-рабочему
- Салат имени украинско-кавказской дружбы
- Праздничное мясо «Чайковский»
- Бешбармак
- Хычины
- Самса

○ Французская кухня

-
- Луковый суп
- Бовардюр
- Корзиночки с паштетом
- Бёф-брезе
- Мясо под зеленью
- Кролик в шоколаде
- Тыква «Прованс» с мясом
- Бланманже

○ Средиземноморская кухня

-
- Импортозамещенные «оливки»
- «Незаметная» рыбка
- Правильные фахитас
- Эротический супчик для стройности
- Португальский народный суп
- Касуэла (из Португалии в Чили)
- Рыба по-древнегречески
- Итальянская импровизация
- Пармская паста
- Лазанья из пельменей
- Греческие котлеты

○ Азиатская кухня

-

- Хулиганистые чипсы
- Рис по-тайски
- Тайско-русский салат
- Том Ям Кунг (Тайский суп)
- Домоводство по-тайски

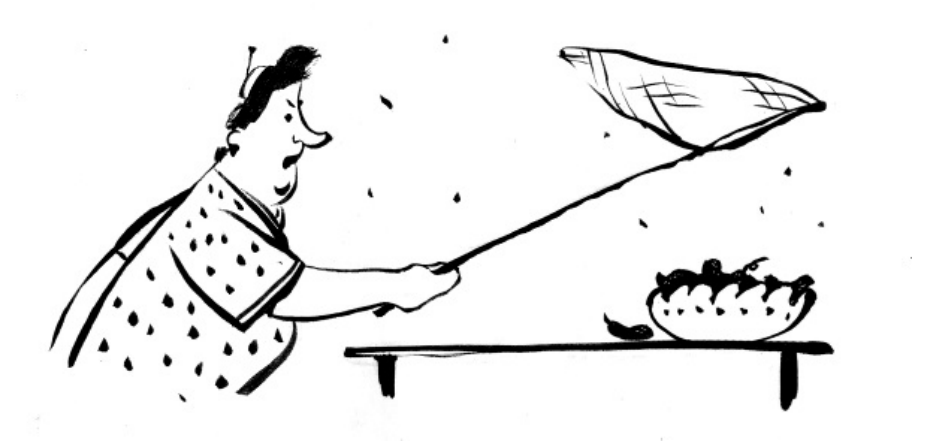
- Африканская кухня
  -
  - Табуле
  - Фахитас по-угандийски
  - Почти фалафель
  - Шорба по-алжирски
  - Танзанийский суп
  - Египетский кошари
  - Froidement – Chaudement
  - Кюфта-кебаб
- Советская кухня
  -
  - Домашний плавленый сырок
  - «Снежки» на праздник
  - Ореховый сыр
  - «Вороньи яйца»
  - Имени русско-немецкой дружбы
  - Заливная рыба
  - Рыбная буханка
  - Рыба под маринадом по-советски
  - Селедка «под шубой»
  - Рыба «в пальто»
  - Тунец против печени трески
  - Салат «Язык проглотишь»
  - Салат «Журналистский фетиш»
  - Салат «Бомба»
  - Салат «Цезарь»
  - Печеночный торт
  - Бабушкин постный майонез
  - Закуски «Гости на пороге»
  - Обед «сиротский» от бабушки Лиды
  - Советский обед «три в одном»
  - Парадный новорусский обед за полчаса
  - Ледяная уха
  - Щавелевый суп без щавеля
  - Горкомовские «карманчики»
  - «Неправильные» голубцы
  - Ленивые голубцы
  - Ленивые перцы

- Советско-еврейские «секретные» котлеты
- Вчерашний шашлык
- Курица из меню партактива
- Куриный рулет
- Капуста в тесте
- Кабачковый тортик
- «Розочки» из картошки
- Моментальная «крошка-картошка»
- Мамалыга
- Манная каша от Фаины Раневской № 1
- Манная каша от Фаины Раневской № 2
- Лапшевник
- Хлебушек
- Байдаковский пирог
- «Наполеон» с самсой
- Экли (профитроли по-домашнему)
- Торт «Руки не оттуда растут»
- Торт «Птичье молоко»
- Морковный кекс «из телевизора»
- Морковная халва
- Секретное лакомство
- Фронтовое вино

Инна Метельская-Шереметьева Кулинарная книга оптимистки: домашние рецепты и вкусные истории

Вступление

Однажды, давным-давно, почти полвека назад, моя мама, бабушки и бабушкины подружки затеяли жаркий спор. Спорили они о том, нужно ли и можно ли мне, в ту пору детсадовке, крутиться у них под ногами на кухне, помогать по мере сил, проявлять интерес к «домостроевским заморочкам», как выразилась бабушка Аня. И со всей строгостью обкомовского босса она вынесла вердикт: «Нельзя категорически!» С тех самых пор КУХНЯ стала для меня тем самым запретным плодом, Островом Сокровищ, терра инкогнита, куда вход был категорически заказан, но куда постоянно манили и невероятные запахи, и веселые оранжево-синие огоньки зажженных конфорок, и постукивание пестика о дно ступки, и деревянный гулкий бубен катающейся по столешнице скалки. Кухня у нас была просторная, в доме сталинского ампира, окна выходили на широкий Ленинский проспект, заросший пирамидальными тополями. Мне тогда казалось, что все люди, спешащие по проспекту, должны обязательно притормаживать у распахнутых окон нашей кухни, удивляясь благоуханию ванили и корицы на румяном яблочном пироге, или аромату томленых щей, или пронзительному и очень свежему запаху молодых огурчиков с редиской и зеленым лучком, которые бабуля непременно готовила в первые июньские денечки. Тополиный пух залетал в окна, а я хохотала, наблюдая, как бабушка, напоминающая мне Домомучительницу из мультика про Малыша и Карлсона, ловит эти пушинки моим сачком для бабочек…



А потом пришел черед чтения дефицитных (и тоже

запретных) Мопассана, Стендаля, Дюма… Возникло желание почитать и бабулины дневники. Там, наряду с письмами от деда, какими-то абсолютно не коммунистическими, а, скорее, буржуазными стихами и новеллами, сочиненными самой бабушкой, хранилась тысяча рецептов. И хотя на кухню в ту пору заходить я уже могла, манящей и таинственной она быть не перестала… Еще бы! Угощать одноклассников на таинственных «суаре» взбитыми сливками с пенкой от свежего клубничного варенья, готовить им фрикадельки фламбе, стащив в серванте дорогущий коньяк и чуть не устроив пожар… О, это было весело и чертовски романтично! К тому же об этом можно было писать забавные истории, чуть-чуть приукрашенные, но высоко оцененные подружками.

Потом писательство стало профессий, позвало за собой в путешествия по всему миру… А КУХНЯ так и осталась навсегда любимым хобби. Как, впрочем, и собирание рецептов в старую тетрадь. Ведь во всем мире есть точно такие же бабушки и, главное, точно такие же девочки – теперь уже чаще взрослые тетеньки, – которые обожают вкусные запахи, пышность бабулиных рук и пирогов и всегда с радостью делятся лучшими рецептами – рецептами нашего детства!

Русская кухня

Дорогие друзья!

Очень трудно порой отделить зерна от плевел, рассортировать знания об истории, культуре, традициях. Мы все родом из детства, и поэтому самый большой раздел моей книги так и будет называться: «Советская кухня», а в отдельные национальные разделы я буду заносить только те блюда, в происхождении которых уверена на сто процентов. Почти каждый рецепт – это еще и небольшая история из жизни. Вы уж не сердитесь, что поэтому в книге не будет классической и привычной схемы: ингредиенты и способ приготовления…

Я писала ее для друзей – для вас!

Селедочка

Когда вам колют антибиотики (и даже когда вам их не колют), живой, животрепещущий русский организм ищет компенсацию: от стрессов, от нервов, от усталости, от задолбанности…

И такой универсальный антидепрессант есть. Он называется «селедочка бочковая»!

Только не вздумайте финтить и покупать филе!
Вы лишите себя всех горних смыслов!
И в прямом, и в переносном смысле́.

Вы должны прямо сейчас отправиться в ближайший продмаг и купить там крупную бочковую сельдину и пару головок красного лука. А потом вы с этим богатством вернетесь домой и приступите к священнодействию…

Как писал Гиппократ, запах соленой сельди целебен сам по себе, ибо он есть средоточие сладострастия, мужских и женских ароматов в их единении, есть аромат греха, сладости деторождения и горечи скоротечности жизни одновременно!

Вот потому я почти никогда не покупаю разделанную сельдь.

И вы не покупайте.

Пусть это станет для вас новой эротикой.

Бережно донесите вашу селедку до дома, подготовьте газету, большой пакет, чтоб сок не протек на стол, острый нож и приступайте!

Сначала отсекаем голову и хвостовой плавник. Потом нежно вспарываем брюшко и достаем внутренности. Если ваша селедка «девочка», вы станете обладателем пары долей мелкой вкусной икры, если «мальчик» – пары молок. Отделите их от внутренностей, добудьте из холодильника кусочек сливочного масла и хорошенько натрите им икру или молоки. Пусть они нежнеют пока в сторонке.

Теперь тщательно выскоблите внутренности, до белой кожицы. Тело упругой рыбины становится податливым и чистым…

Вот уже сейчас вы должны начать ощущать запах оргазма и космоса, ваши пальцы задрожат, а вы сами превратитесь в тугую струну…

Крепитесь!

Вам еще нужно сделать надрез вдоль спинки и продублировать его, раздвигая плоть, нежное мясо своим

пальцем…

Теперь дело за малым.

Подковырнув острием ножа тоненькую плеву кожицы у хвоста, вы нежно и бережно, продвигая палец к голове рыбины, снимете кожу сначала с одной стороны рыбины, потом со второй.

И вот перед вами два ароматных розовато-серых филе, которое вы мужественно и резко отделяете от хребта. А потом останется только, почти играючи, удалить мелкие косточки-перышки, выдергивая их из селедки, как любовник выдергивает солому из волос любимой, заночевавшей с ним на сеновале…

Далее нужно будет нарезать сельдь брусочками и смешать ее с нарезанными же молоками или икрой.

Но для завершения акта вам нужно еще очистить красный салатный лук, нашинковать его тонкими кольцами и решительно сжать в кулаке до появления слезы, сока, капли… Все это вы красиво разбрасываете на селедке и сбрызгиваете струйкой растительного масла.

Если ваша дражайшая половина скажет, что селедка и картошка – не самое эротичное блюдо на свете… дайте ей понюхать вашу руку. По Гиппократу, это эссенция любви.

Ну, и напоследок.

Хотите снимать кожу с головы – на здоровье. Я снимаю с

попочки. Очень аккуратно и нежно. Мне хочется ощущать неподатливость мякоти. Я ведь не чищу селедку на продажу. Я ее просто люблю.

Жареная картошка

Мы уже вместе с вами освоили, ощутили, постигли эротизм разделывания обычной, но трепетно-нежно-малосольной селедочки. Сейчас я хочу поделиться с вами секретом второго компонента этой пищевой вакханалии – жареной картошечки. Так жарили картошку моя бабуля Аня (партайгеноссе областного масштаба, трижды замужем, все три мужа погибли в горнилах репрессий и войн) и ее подружка великая Фаина Раневская (обожаемая миллионами и одинокая, как Арктика). Так жарю картошку и я. И еще не было человека, который бы сказал, что ел жаренку вкуснее.

Итак, ода жареной картошке.

Самое первое, уясненное еще с детства, – это то, что основной интригой столь нехитрого блюда должны быть обязательные, но максимально простые компоненты – животный жир (смалец, сало), молочный жир (сливочное масло) и растительный жир (ароматное подсолнечное). Кроме того – картошка и крупная, кристалликами, соль.

Первым делом мы готовим к священнодействию картофель. Моем, чистим… Он у нас сегодня – невеста. Вымытые и очищенные клубни (не берите много, а столько, чтобы в сковороде был и воздух тоже) режем без доски, над полотенцем, на весу дольками. Клубень пополам – и дальше нарезаем, насекаем, истончаем и готовим к процессу. Принципиально важно, чтобы присутствовали только картошка, ваша трепетная длань и острый ножик. Никаких брусочков и соломок, никаких разделочных досок! Только нежные лепестки, микронно различающиеся по толщине, величине, правильности…

Как только вы накрошите на весу всю картошечку, тщательно укутайте ее хозяйственным полотенцем, которое вберет лишний сок, а заодно очистится от предыдущих пятен.

Теперь самый важный акт – соединение трех стихий!

Нарезаете тонкими пластинками сало и выкладываете его на еще прохладную сковороду. Включаете огонь на максимум. Следите, как пластины истончаются, рыдают, отдавая весь свой нутряной сок, превращаются в стервозные прожженные шкварки. Безжалостно убираете шкварки и добавляете в сковороду кусок сливочного масла размером со спичечный коробок и пару ложек растительного. Температура смальца всегда выше температуры любого иного жира, поэтому он взбодрит два других компонента, разогреет их, а заодно и лоно сковороды, подготовив к приему картофельных лепестков.

Вот и выкладывайте их незамедлительно!

И отходите в сторону. Ничего не трогайте, не перемешивайте, не солите, не мельтешите, не накрывайте крышками!

Подождите минут пять.

Теперь очень нежно, но решительно просовывайте под картофельный слой длинный широкий нож или лопатку и переворачивайте обалдевший, порозовевший, смущенно-спекшийся картофель.

По кухне пронеслась первая волна запаха!

Ее появление свидетельствует о том, что картошка истомилась по соли. Берите самую крупную, и щедрой щепотью посыпайте запекшийся слой.

Картошечка заплачет…

Подождите еще минут пять-семь, уменьшите огонь и решите, кто вы сегодня, – кормилица мужчины или добрая мамка из детства.

В первом случае вы вливаете в сковороду пару столовых ложек воды, мгновенно накрываете картошку крышкой и уменьшаете огонь. Финальным, третьим перемешиванием и помпезно открытой крышкой для проветривания истомившейся картошечки вы завершите процесс.

Никакого лука! Никакого чеснока! Это отдельные блюда и отдельные запахи!

Исключение может быть только одно – если вы вдруг решите поиграть в ролевую игру «мамаша Кураж и ее дети». Тогда вы, после того как потомите картошку с водой, вобьете в сковороду два-три яйца, увеличите огонь и быстро-быстро перемешаете вашу жаренку. Яйца бодро окрасят все в цыплячий цвет и схватятся упругими пружинками. Запах пойдет такой, что хоть ложкой его ешь и промокай слезу памяти салфеткой. А картошка приобретет тот самый вкус детства, который прошит генетически в поколениях россиян и особенно СССРовцев. Почему – не знаю.

Но за правдивость и за текущие слюнки – ручаюсь!

Постный царский салат

ТАЙНАЯ МОЛИТВА ПЕРЕД ВКУШЕНИЕМ ПИЩИ ДЛЯ НЕУМЕРЕННЫХ В ПИТАНИИ (молитва для похудения)

«Также молю Тебя, Господи, избави мя от пресыщения, сластолюбия и даруй мне в мире душевном с благоговением принимать щедрые дары Твои, да вкушая их, получу укрепление сил моих душевных и телесных для служения Тебе, Господи, в немногий остаток моей жизни на Земле».

(Это, кстати, мне в монастыре подсказали, так что все на полном серьезе!)

Чтобы развить тему монастырских трапез, предлагаю простой рецепт, которым со мной поделились монахини Стародевичьего монастыря в то благословенное время, когда мы, по иронии судьбы, занимали в том монастыре офис. Было такое дело… Москомимущество вернуло московскому Стародевичьему монастырю его территорию, оставив за собой четырехэтажное административное здание в ее центре, точнее, всего два его этажа. Когда-то в этом здании была школа, которую закончили Н.Н. Дроздов и моя мамуля.

Но вот, собственно, и рецепт.

Постный царский салат.

Нам понадобятся две-три картофелины, столовая ложка измельченных ядер грецких орехов, треть стакана гранатового сока, один-два-три зубчика чеснока, измельченная зелень петрушки или укропа, репчатый или зеленый лук.

Картофель, сваренный в мундире и охлажденный, очистить, нарезать кубиками, уложить в салатник, полить соусом и посыпать зеленью. Для соуса измельченные ядра грецких орехов и чеснок истолочь с солью, добавить мелко нарезанный лук и гранатовый сок, все тщательно перемешать.

Салат получается совершенно необычным на вкус. Поверьте, я в этом деле дока. А тут даже не могу сказать, какие именно вкусовые рецепторы он возбуждает. Чем-то неуловимо напоминает одновременно и восточную, тайскую кухню, насыщенную кислой сладостью, и нашу, посконную, российскую, пардон, «винегретную».

Слюноотделение гарантируется. И если приготовить с запасом, то одной порцией никак не обойдешься. Проверено горьким опытом. Подсчитаешь потом, сколько ты картошки умял, и ужаснешься…

Аминь!

Щи томленые

А расскажу-ка я вам с утреца воскресного, как готовила моя прабабушка щи томленые. Только, чур, не ругаться, не говорить, что это рецепт неправильный, не энциклопедический, так сказать. У Марии Васильевны Метельской русской печи в доме не было, хотя она и рассказывала, что правильные томленые щи получаются только в печке. Но она обходилась обычным казанком для плова и газовой плитой. Так поступаю и я. А вот рецепт многих удивит. Но если вы это блюдо отведаете да угостите домашних, вы перестанете считать щи «капустным супом». Особенно мясные, праздничные.

Итак, смазываете казан топленым маслицем, выкладываете на дно слой рубленой капусты. Сверху на капусту мясо кусками: говядину, свинину, телятину – не важно. Я обычно беру то, что есть в холодильнике, хотя с говядиной и возни, и времени больше. Сверху мяса кладете слой лука, нашинкованного кольцами, потом слой картошки и тертой моркови. Не знаю, как там было в XIX веке, но в конце XX баба Маня клала сверху морковки еще и мелко нарезанные помидорчики, один сладкий перец, потом много рубленой петрушки и накрывала все это великолепие двумя-тремя листьями капустными. Слои пересыпаете по вкусу крупной солью и молотым перцем. Можете воткнуть пару листочков лаврушки.

Теперь вы этот холодный казан ставите на медленный огонь, не доливая воды (хотя, если капуста совсем «железная», можете плеснуть пару столовых ложек). Через какое-то время овощи пустят сок и щи начнут томиться. Не мешайте им, пусть побулькивают. Если чувствуете, что сока маловато, добавляйте водичку, но понемногу, буквально по ложке. Готовность щей определяется предельно просто: через какое-то время вы увидите, что верхние капустные листья почти растворились, превратились в тонкую нежную пленку. Это самое оно!

Теперь осталось всего ничего. На сковороде прокаливаете со сливочным маслом столовую ложку муки до специфического аромата и золотистого цвета, постепенно разбавляете зажарку водой до получения жидкого соуса. Этот соус вы вливаете в казан, все тщательно перемешиваете (первый раз за все время!) и разбавляете кипятком до той консистенции щей, которую любят в вашей семье – кто погуще, кто пожиже. Досолите, если покажется, что соли маловато. Доводите до кипения и оставляете на плите для остывания к трапезе.

> «Первоходку» – щи с плиты – подают обычно ближе к вечеру.
>
> А вот суточные щи, которые вы будете есть на следующий день, заменят полноценный обед.

Расчет продуктов прост: на казан я беру продуктов столько, чтобы у меня капустный, картофельный и мясной слои были примерно в три пальца толщиной, а луковый и морковный – по пальцу. Остальное – как пойдет.

Супчик куриный, да с потрошками

Если вы рискнете однажды купить в супермаркете не совсем привычные для ежедневной кулинарии продукты, а именно: куриные пупочки, куриные сердечки, куриную или индюшачью печень, то я расскажу вам, как потом почти на полгода обеспечить себя легкими «детскими» супчиками, удивительно нежными, питательными, вкусными и ароматными. Ой, совсем забыла! Вам придется постараться и отыскать еще один дешевый продукт: гречневую сечку.

Итак.

Купив три лотка этих субпродуктов (потрошков), я обычно беру три-четыре полиэтиленовых пакета и равномерно распределяю по ним смесь потрошков. Первую часть мы будем готовить уже сейчас, а остальные пакетики отправятся в морозилку. Мы их будем использовать по мере того, как начнем скучать по любимому супу товарища Жеглова из фильма «Место встречи изменить нельзя».

Потроха моем, складываем в небольшую кастрюльку, заливаем холодной водой, присаливаем и ставим на огонь. Как только вода закипит, снимем пену, добавим половинку мелко нарезанной луковицы и небольшой кусочек сливочного маслица. Пусть булькает напевно на небольшом огне.

Осталось самое простое. Взять полстакана (можно чуть больше) сечки, промыть ее и минут через тридцать отправить в бульон вместе с листочком лаврушки и парой горошин душистого перца.

И завершающий аккорд – яично-петрушечно-укропная заправка.

Я беру, как правило, три яйца, отделяю желтки и смешиваю их с доброй горстью мелко нарубленной зелени. Как только сечка станет мягкой, а супчик начнет сыто бухтеть, вливаем заправку, доводим до кипения и выключаем. Через пятнадцать минут «супчик заветный, да с потрошками» можно подавать к столу.

Но у нас остались белки!

Когда Сережка был маленький, я нашла способ дополнительного украшения супа и впихивания в дитюсю лишних витаминов.

Нарежьте один сладкий перец кольцами толщиной примерно по полсантиметра, выложите их на разогретую сковороду с растительным маслом, белки слегка взбейте, посолите и ложкой

выложите в середину каждого перечного кружка. Получаются симпатичные «сердечки-яишенки». По договоренности с сыном я эти сердечки ему пропихивала вместе с супом вместо хлеба. Суп хоть и легкий, но сытный, поэтому можно было ребенка хлебом не насиловать. А вот витамины и белок никогда лишними не будут.

В общем, попробуйте!

Это необычное сочетание, но проверенное десятилетиями. Очень просто и необыкновенно вкусно!

«Царские» котлеты

Наверное, году в двухтысячном наша редакция снимала офис в Старозачатьевском женском монастыре. Там все было так «весело» устроено, что одно из зданий монастыря делили между собой «божьи невесты» и какой-то московский НИИ. Сестры обитали на первых двух этажах, на просторном третьем «дежурила» пара сотрудников института (остальные работали где-то в другом месте), а четвертый этаж сдавали нам. Мой кабинет выходил аккурат на главные ворота, поэтому я всегда улыбалась, глядя, как прихожане поднимают лицо к моему окну и крестятся. Приятное такое чувство, знаете ли…

Мы бы работали там и дальше, если бы не постоянные визиты матушки-настоятельницы. Я даже не представляла раньше, сколько в году церковных праздников. А в праздник работать грех. Поэтому, завидев матушку на нашем этаже, я уже знала, что услышу: «Любезные братья и сестры! Завтра великий день. А в праздник работать грешно, поэтому не обессудьте, дверь будет заперта…» Понимая, что наш бизнес лопнет от обилия «великих дней», матушка пыталась подсластить пилюлю, угощая всякими монастырскими кушаньями. Желудки наши радовались, но сдача журнала в срок все время велась в режиме аврала.

Любимым угощением были рыбные котлеты, которые, оказывается, можно есть почти всегда, даже в посты. Называли эти котлетки «царскими», и я долго не могла понять, почему у меня они не получаются такими же – нежными, ароматными, с хрустящей корочкой. К тому же я знала, что монашки не избалованы дорогой рыбой. Готовят из всего подряд. Наконец я выведала рецепт! Это были котлеты из… вареной рыбки. Настоятельно рекомендую.

Итак.

Отвариваете примерно килограмм филе любой рыбы. Или просто килограмм рыбы, потом разберете на филе. Варите с лавровым листочком и душистым перцем в подсоленной воде. Готовую рыбку прокручиваете в мясорубке или измельчаете в блендере, добавляете два яйца, горсть тертого сыра, ломоть белого хлеба, размоченного в молоке, солите, перчите, хорошо перемешиваете и обжариваете, обваляв в сухарях, на растительном масле.

В чем тут фокус? Во-первых, вы жарите их очень быстро и на довольно сильном огне, поэтому румяная золотистая корочка вам обеспечена. Во-вторых, рыба уже сварена, поэтому не нужно опасаться, что котлеты останутся полусырыми внутри. В-третьих,

вне зависимости от того, насколько ароматна была рыбка изначально, весь дурной дух исчезнет во время варки, а вы получите воздушные благородные котлеты, и можете честно соврать, что это чуть ли не осетрина. Каюсь, врала. И никто ни разу не заподозрил подвоха!

Крученики из телячьей ноги

Вчера на съемках программы «Рецепты нашего детства» стол ломился от вкуснейших блюд моих друзей, блюд, которые «Бог послал» и которые, естественно, по окончании съемочного процесса были до последней крошки «продегустированы». А послал нам Бог совершенно фантастический, плотный и ароматный «мужской» салат под водочку из грибной жаренки, курочки, специй и лука; запеченную в духовке курицу, фаршированную блинами, в свою очередь фаршированными грибами, мясом и травами; блинные рулеты с начинкой из малосольной сельди, соусом из антоновских яблок и зеленого лука; «секретную» щуку по-королевски, фаршированную ароматными летними овощами (сладким перцем, морковью, луком, свежим зеленым горошком и травами); марьинские пироги со сладкой гречкой, кекс для поста с изюмом и орехами; фирменные голубцы и фаршированный перец под соусом из сливок и базилика, тушенные в одном чугунке; фирменные колдуны с цыпленком и «морской курицей»; и торты, торты, торты…

Ну а я, пользуясь случаем, подслушала от нашего главного оператора (старейшего телеоператора России Евгения Владимировича Павлова, купеческого внука и потрясающего рассказчика) еще один «рецепт детства», который его семья знает и хранит уже более ста лет. Готовить пока не пробовала, но всеми фибрами души ощущаю, что это БОМБА!

Скорее-скорее делюсь.

«Бабушка моя покупала на рынке телячью ногу, нарезала ее тонкими и длинными пластами размером с ладонь землекопа. Мясо приперчивалось, солилось и мялось руками, но не отбивалось! Каждый кусок обжаривался на топленом маслице с двух сторон. Пару минут, не больше, на сильном-сильном огне. Потом в каждый кусок закладывался особый фарш. Секретный. А состоял он из толченных в ступке грецких орехов, меда, рубленых петрушки и кинзы. Затем бабушка сворачивала из кусков теленка рулеты, перевязывала их суровой ниткой, укладывала в казанок,

выливала на них сверху бутылку каберне и тушила минут сорок до полной мягкости и исчезновения винного духа. Вкус был – изумительный. Язык можно было проглотить пять раз! Такие купеческие крученики бабуля готовила по большим праздникам – ко дню своего и дедова Ангела да ко дням рождения внуков. Мы ждали этого угощения больше любых подарков. В советские времена такое блюдо готовили реже, а сейчас, слава Богу, моя супруга снова радует кручениками уже моих внуков. Эх, красота-то какая, вкуснота…»

Так что теперь я знаю, чем удивить гостей на Новый год! Спасибо, дядя Женя!

Макароны по-шаляпински

Помните бессмертную цитату: «А в тюрьме сейчас ужин… Макароны…»? Их, любезных, оказывается, уважали еще в царской Руси.

Ладно, особо вводить вас в заблуждение не буду, просто честно признаюсь, что подсмотрела этот рецепт лет пятнадцать назад в передаче «СМАК», которую вел нынешний опальный политмузыкант.

> Подсмотреть-то подсмотрела, но все перепутала. Поэтому у меня получились макароны не «по-шаляпински», а «по-шереметьевски».

С тех пор так и готовим. Вкуснота необыкновенная, и, что особенно ценно, даже в остывшем виде. Обычно я все убираю в холодильник, а тут даже не волнуюсь, оставляю сковороду на плите, все равно домашние до вечера сметут – горячими, теплыми, остывшими…

Итак.

Отвариваем пачку макарон – 500 граммов любых, кроме спагетти, с ними несподручно.

На сковороде на сливочном маслице обжариваем пару нарезанных абы как луковиц, примерно 300 граммов измельченных грибов, чаще всего шампиньонов, ибо с остальными у меня не густо. Хотя, правды ради, – с лисичками блюдо не в пример забористей и сногсшибательней.

Когда лук и грибы зарумянятся, добавляем 300 граммов любой колбасы, нарезанной соломкой. По опыту, лучше полукопченой, с акцентным запахом.

Теперь то, что я перепутала и чего нет в классике.

К грибам, луку и колбасе я добавила столовую ложку томатной пасты. Зачем я это сделала, не спрашивайте. Не отвечу. Но впоследствии пробовала готовить без томата – не то! Так что интуиция не подвела.

После томата, который придал веселую розовость нашей жаренке, в сковороду высыпаем отварные макарошки, перемешиваем, льем чуток водички и даем побулькать всей красоте еще минуты две.

После этого зовем всех к столу. Кто не успел, тот ходит и глотает слюнки.

Да, чуть не забыла! Солим и перчим все, конечно, по вкусу.

Если поищете в интернете классический рецепт, то там еще

будет сыр. Не кладите! Он превращает блюдо в пиццу. Честное-пречестное слово!

Пирог-затируха

Наскучила повседневная еда? Тогда к плите! Радовать себя и подвигать близких на комплименты и подвиги во имя… во имя вас, разумеется!

Готовим затируху, на аромат которой сбегутся все друзья, соседи и даже враги. Сейчас лето, поэтому затируха – нежная, бабушкина, безыскусная, допотопная и невозможно соблазнительно ароматная – у нас будет исключительно летняя, но когда вы насобачитесь, то импровизировать начнете уже без меня и будете всегда поражать гостей, своих потенциальных женихов или потенциальных женихов своих дочек (а возможно, и не дочек, а зятьев и их родичей).

Итак, что нам будет нужно: два стакана муки, стакан сахара, пачка масла, одно яйцо, стакан с горкой ягод (у меня малина), чуток соды, капля уксуса и вода.

> Такой простой набор, а вкус и аромат – божественные! Нежность – лебединая. Простота – архимедова.

Первым делом делим пачку масла пополам. Одну половину кладем на блюдце на подоконник, к солнышку, чтоб растаяла. Когда увидим, что блюдце наполнено янтарной жидкостью, поймем, что пора браться за пирог.

Растаявшее масло смешиваем с половиной стакана сахара, одним яйцом, содой, погашенной уксусом (или пакетиком разрыхлителя), и стаканом муки. Если тесто крутовато – вмешиваем пару столовых ложек воды.

Выкладываем тесто на сковороду или в форму, которую предварительно смазали маслом и устелили пекарской бумагой. Мои дорогие редакторши, у которых пекарской бумаги отродясь не было, берут обычные листы А4, мнут, распрямляют, промазывают маслом и кладут на сковороду. Теперь мы в это уютное гнездышко укладываем наше тесто, распределяя его руками так, чтобы получилась корзинка, то есть дно и невысокие бортики.

Дальше все просто: на дно этой корзинки высыпаем ягоды, разравниваем и присыпаем сахаром.

А дальше и просто, и интересно…

Достаем из холодильника вторую половинку пачки масла, засыпаем ее стаканом муки и половиной стакана сахара и начинаем все это жамкать руками до появления равномерных

крошек. Они появятся, не бойтесь!

Этим крошевом засыпаем нашу корзинку с ягодами и отправляем в духовку, нагретую до 180 ˚С, минут на сорок.

Сумасшедший аромат, от которого, как от благовоний, попадали бы ниц все тибетские монахи на свете, даст вам знать, что пирог готов!

Самое смешное, что после того как вы освоите принцип, начнете делать этот пирог со всем подряд: с квашеной и сырой капустой, с яйцом, с картошкой, с рыбой, с вареной курицей и жареным мясом. При этом даже количество сахара менять практически не будете, разве что в начинку не станете добавлять сахар.

Хороших выходных!

Хлебенное

Если вы, как и я, увлекаетесь старорусской кухней, монастырскими рецептами и протчая, и протчая, то наверняка знакомы со многими ныне позабытыми названиями: ботвинья, плешиха, грачажник, хлебенное…

К огромному сожалению, даже в толковых словарях сегодня трудно найти правильное объяснение всем этим терминам. Теоретически понятно, что ботвинья – это похлебка (кстати, моя бабуля пречудесно готовила щи-ботвинью с жареной тюлькой), но что такое грачажник?

Зато в моей семье отлично знали, что такое хлебенное. И поэтому мне так удивительно читать современные рецепты подобных непеченых десертов, выдаваемых за некое ноу-хау XXI века, с обязательным уточнением «парижский десерт», «миланский десерт», «венское желе-шу» и т. п.

Все проще, други мои.

Хлебенное – оно и есть хлебенное. И известно на Руси аж с XVII века.

И в основе его – хлеб (то есть все его производные), фрукты (сухофрукты), выварка (либо вываренная яблочно-пектиновая субстанция, либо желе). А в скоромные дни еще и сметанка.

На праздники мы обычно готовили комбинированное хлебенное, а вы уж выбирайте, что вам больше понравится. Для приличного по размеру хлебенного нам понадобится примерно полкило крекеров или сухого печенья, фрукты (любые, можно из варенья) примерно в таком же количестве, сироп (из того же варенья), 300 граммов сметаны, стакан сахара, две столовые ложки желатина (пектина у меня в доме как-то не водится).

А дальше все предельно просто. Замачиваете в теплой водичке, в кружке желатин. Крошите в большой миске крекеры – руками или толкушкой, но не очень мелко. Режете произвольно фрукты, складывая их в другую миску. Если вы собираетесь использовать фрукты из варенья, то отцеживаете сироп через дуршлаг.

Когда желатин набухнет, доводите его на огне почти до кипения, но не кипятите! (Вот почему я сразу замачиваю его в металлической кружке – чтобы потом меньше мыть посуды.) Половину желатина вы вольете в горячий сироп от варенья – должно получиться в объеме примерно полтора стакана. Если сиропа маловато, добавьте к нему обычный кислый сок клюквы, выжатого апельсина и т. п. А вторую половину желатина вы выльете в сметану, растертую с сахаром.

А теперь быстро-быстро собирайте хлебенное.

Я беру обычную круглую салатницу, на дно выкладываю слой крекеров, проливаю сиропом, затем слой фруктов, проливаю сметанным кремом, опять слой крекеров, сироп, слой фруктов, сметанка… Верхний слой – сметана. Всю эту красоту в холодильник на пару-тройку часов, а перед подачей – салатницу в тазик с горячей водой на одну минуту, а затем переворачиваем на красивый поднос. И все! Роскошное хлебенное (оно же парижское, миланское и венское) готово… и вы в дамках! Режете, как обычный торт, и наслаждаетесь!

Мои дети любят хлебенное цветное – с клубникой, киви, мандаринами, шоколадным печеньем и пр. Мне больше нравится традиционное русское, где основа – яблоки, сметана, яблочный сок и печенье «Юбилейное».

Моченые яблоки

Рядышком со старым зданием нашего университета находился Донской монастырь. И я, когда приезжала на репетиции студенческого театра, очень любила бывать на Донском кладбище. Нет, родни у меня там не было, но любой приход туда напоминал визит в ушедшие эпохи… Там могилки русских купчих и дворянок украшались простыми надписями «Анастасия Калинова, урожденная Муромская, возлюбленная жена Клима Капитоновича Калинова, купца Первой гильдии, поставщика вареницы для Его Императорского двора, благодетеля третьей церковной школы на Пристихах, мать Его пятерых детей»… Понимаете? О женщине почти ничего, ибо она заМУЖЕМ…

Приметила мои визиты одна пожилая женщина, которая служила при монастыре. Кем? Не знаю. Я и сейчас не очень разбираюсь в церковной иерархии. Но я заметила, как она стала ждать моих визитов, как легко, ласточкой сухонькой неслась мне навстречу в своих развевающихся черных одеждах. Я приносила ей, вы не поверите, пакетики с жареной картошкой и мороженое «Ленинградское», ее любимое, а она угощала меня тем, что готовилось для служителей монастыря и монахов. Каюсь, но я совершенно не помню, как ее звали. Хотя множество рецептов, которыми она со мной делилась, живы и по сей день.

Самым вкусным были моченые яблоки.

> Если вы мне доверитесь и сделаете так, как она меня научила, то уже через две недели получите колоссальное удовольствие, почти такое же, как в детстве.

Итак.

Нам понадобятся зрелые и не очень крупные яблоки (два килограмма), соль (столовая ложка), вода (три литра) и мед (200 граммов). Наши яблоки будут не просто мочеными, а моченными в медовой воде.

Сначала приготовим заливку. Берем воду и растворяем в ней мед. Чтобы он разошелся, воду можно подогреть, но не кипятить, так как при этом мед потеряет свои ценные свойства. Затем кладем соль и хорошенько все перемешиваем. Чистые яблоки плотно укладываем в несколько рядов в кастрюлю. Укладывать нужно как можно плотнее. В старину яблоки мочили в огромных количествах и делали это в бочках и кадках, а потом хранили все в подвалах. А вы свою заготовку можете сделать в эмалированной

кастрюле или в ведре.

Теперь заливаем яблоки холодным медовым раствором так, чтобы жидкость покрывала плоды. Сверху обычно кладут деревянный кружок, но если его нет, можно использовать обычную тарелку или эмалированную крышку, на которую нужно поставить гнет, например банку с водой. Оставим все при комнатной температуре, и наши яблоки начнут кваситься, как капуста. Через две-три недели они готовы, и тогда нашу кастрюлю следует убрать на холод.

Моченые яблоки могут храниться в течение всей зимы, они хороши и как гарнир ко второму блюду, и как десерт. Кроме того, они очень полезны.

Если вы любите добавлять в яблоки специи, то делайте это в самом конце квашения. Ибо, например, гвоздика замедляет процесс брожения, пытается убивать бактерии, и яблоки в результате не квасятся, а пропадают.

Украинская кухня

Все мы дети своей малой родины. Родившиеся в Сибири всегда будут уверены в том, что вкуснее квашеной морошки или сибирских пельменей ничего не найти. Мои белорусские друзья знают сто один способ приготовления картошки и очень гордятся этим, а я вот выросла на блюдах Южной Украины. И для меня это целый пласт не только истории, но и культуры нашей с вами общей большой родины, которая еще недавно называлась Советский Союз. Или даже еще короче – наше ДЕТСТВО!

Саламур

Когда надвигаются холода, очень актуальными становятся всякие натуральные продукты, насыщенные омегами и прочей бодрящей иммунитет полезностью. Самое беспроигрышное блюдо в этом случае – малосольная красная рыба. Я никогда не покупаю ее в магазине готовой, потому что не очень верю в честность коммерсантов, увы…

Поэтому поступаем проще. Выбираем в супермаркете любую охлажденную красную рыбу (форель, лосось, семгу), филе или целиковую, и начинаем готовить сами. Для засолки нам потребуется еще четыре ингредиента: соль, сахар, черный перец и… полотенце!

Отрежьте от рыбины куски филе вместе с кожей (из отходов потом сварите легкий рыбный супец с картошкой, сливочным маслицем, укропом и пшенкой). Филе промойте холодной водой и просушите полотенцем. Смешайте в пиале две столовые ложки соли, две столовые ложки сахара, чайную ложку молотого черного перца. Если рыбина огромная, пропорционально увеличьте количество соли и сахара. Не бойтесь переборщить! Рыба возьмет ровно столько, сколько надо. На использованное для протирания рыбы полотенце насыпьте немного смеси, положите кусок филе, присыпьте еще раз солью и сахаром, кладите следующий кусок и плотно заворачивайте в полотенце. После этого заверните ваш сверток в пищевую пленку и оставьте

на несколько часов (четыре-шесть) при комнатной температуре, затем уберите в холодильник.

Через 12 часов ваша рыбка будет полностью готова. нарезайте пластинами и наслаждайтесь! Аромат, свежесть, вкус – божественные. И никаких тебе пищевых красителей и консервантов!

Запорожский борщ «прет-а-порте»

Это будет не только рецепт, а, скорее, еще и совет… Но если у вас есть пара свободных часов в выходные, то воспользуйтесь им, и зимой скажете спасибо.

Летом наступает самое время вкусных и недорогих бабушкиных овощей, не из теплиц, а с огородов. Поэтому если вы запасетесь парой килограммов свеклы, морковки, лука, сладкого перца и пятью килограммами помидоров плюс бутылкой растительного масла, то с помощью комбайна или простой механической терки вы всю эту красоту (кроме перца и помидоров) легко измельчите и обжарите. Затем добавите нарезанный сладкий перец и протертые на мелкой терке помидоры. Посолите, поперчите, добавьте столовую ложку с горкой сахара, пару столовых ложек бальзамика, щедрую горсть свежей зелени и потушите еще минут пять. А когда все это хорошо остынет, переложите зажарку в обычные полиэтиленовые пакеты, выпустите из них воздух, завяжите туго и уберите в морозилку. Поверьте, зимой ваш борщ сильно удивит вас ароматом! Это будет просто ЛЕТО какое-то, особенно в разгар трескучих морозов. Я терпеть не могу «пластмассовые» зимние овощи без запаха, без вкуса, поэтому хотя бы для пяти-десяти зимних борщей зажарку замораживаю летом. Можно и законсервировать. Но это же стерилизовать, банки надраивать… А тут – чих-пых и готово.

Но одну порцию зажарки я всегда оставляю для свежего «сегодняшнего» борща. Готовлю я его «странным» способом, соединяя две борщевые традиции – бабушки Лили и бабушки Ани. Ну, никогда не могла определить, чей борщ мне нравится больше, поэтому выбрала серединный вариант.

Бульон я готовлю из смеси говядины и свинины. Это обязательно. Только тогда борщ начинает пахнуть борщом, а не столовой (московской или киевской, соответственно). Для меня это запах родного украинского Запорожья. В мясе желательно присутствие кости. А время, которое нужно для полного приготовления бульона, – минимум два часа. Только тогда он начинает раскрывать все свои ароматы. После закипания воды и удаления пены я бульон солю, довольно крепко, опускаю в него вымытую, но не очищенную луковицу прямо с шелухой и уменьшаю огонь.

Примерно через час в мой бульон отправляются нарезанные мелкой соломкой (терок для первой закладки я не признаю) одна свекла и одна морковка. И теперь я забываю о борще еще на час.

Точнее, не совсем забываю. В это время я чищу картофель (пять крупных клубней на пятилитровую кастрюлю), режу их и шинкую капусту, примерно половину небольшого кочана. (Небольшой, в моем понимании, это кочан, который я легко могу обхватить ладонями так, что пальцы будут касаться друг друга.)

По истечении двух часов я достаю луковицу и выбрасываю ее. Овощи в бульоне становятся полупрозрачными и бесцветными.

В это же время можно вытащить в отдельную миску и мясо, посолить его сверху и прикрыть тарелкой. На Украине хозяйкам некогда, они варят борщ на неделю, поэтому мясо вынимают, чтобы каждый раз, разогревая порцию мужу к ужину (да-да, там мужчины ужинают после работы, и борщом тоже), отрезать по куску.

Теперь я отправляю в бульон картофель и выжидаю еще двадцать минут, пока он сварится. И уже потом добавляю зажарку. Вместе с зажаркой в кастрюлю отправляются и веточки сухого укропа. А мы готовим финальную часть этой борщевой симфонии – крошим в ступку зелень, мелко режем крохотный кусочек старого сала и так же мелко рубим три-четыре зубчика чеснока. Все это мы будем растирать со щепоткой крупной соли пестиком. Кстати, старое сало – это сало, которое пролежало в холодильнике месяца четыре. Оно желтеет и приобретает сильный аромат, теряя вкус. То, что нужно для борща.

Как только картошка сварилась, отправляю к ней капусту и содержимое ступки. Даю закипеть, потом провариться еще три минутки, пробую, досаливаю, доперчиваю и выключаю. Накрываю теплым полотенцем и оставляю «попотеть» еще на часок.

Процесс варки настоящего борща трудоемкий и продолжительный. Поэтому традиционно на Украине хозяйки варят его ранним субботним утром, чтобы борщ настоялся к обеду. А самого пика вкусноты он достигает на следующий день. И, что парадоксально, с каждым следующим днем становится все вкуснее и вкуснее. Просто волшебство какое-то!

Пасуля заправляна

К огромному сожалению, старинный город Мукачево сегодня у всех на устах из-за кровавых перестрелок правосеков и милиции. А мне вспоминается Мукачево иное – еще советское (но ни разу не советское по сути), балагуристое, смешливое, хлебосольное. Украинскую речь там назвать «украинской» можно было с большой натяжкой. Лишь мое тренированное филологическое ухо позволяло выхватить в торопливой вязи бусинок-слов то русские, то украинские, то венгерские (похожие на французские), то румынские (похожие на молдавские), но чисто «мукачевские» реперные точки, по которым можно было догадаться о сути сказанного. Мукачевчане всегда шутили, что они – самый интернациональный город мира, который успел побывать в составе десятка государств, не покидая «родных стен».

Мы приехали туда, чтобы полюбоваться красотой природы Закарпатья, а влюбились в людей и в кухню…

Знаменитое кафе неподалеку от вокзала, я уж и название его не вспомню, радовало очень домашними запахами и веселыми официантами – дядькой Васылем и полногрудой Зиночкой.

– Ну шо вам на пе-е-е-рвое? – спрашивала Зиночка, утрируя нашу московскую речь. – Зупу овочеву помидорову чи пасулю заправляну?

Томатный суп мне тогда не очень нравился, поэтому мы всегда выбирали пасулю. После третьего визита я не удержалась и выпытала рецепт, теперь это наш любимый домашний супчик, который готовится очень быстро, насыщает, словно полноценный обед, и несказанно умиротворяет. Попробуйте приготовить его и вы, чтобы впредь при слове Мукачево вам представлялось не кровавое недоразумение нынешнего фашистского переворота, а красивейший и очень старый, радушный и веселый город.

Итак.

Пасуля – это фасоль на местом диалекте. А «заправляным» называют в Мукачево особый способ готовки любых блюд: со сметаной и мучной зажаркой.

Вам потребуется около половины килограмма разных копченостей – берите те, которые вы любите больше всего. Их нужно залить примерно литром воды и проварить на среднем огне, не присаливая, около получаса. Затем к копченостям вы добавите пять-шесть клубней картошки, нарезанной мелкими кубиками, и одновременно с ней банку консервированной фасоли в собственном соку вместе с жидкостью. Пусть все это кипит до мягкости картошки. Затем вливаете в суп 500 граммов сметаны, размешиваете и уменьшаете огонь.

На сковороде, на растительном масле обжариваете до золотого цвета две столовые ложки муки, доливаете чуть-чуть воды, чтобы получилась густая паста, и перекладываете эту пасту в суп. И только теперь, пробуя, мы солим и перчим нашу пасулю! Собственно, на этом процесс варки закончен. Зина нам объяснила, что ни лаврушки, ни перца горошком, ни даже зелени или чеснока пасуля не требует. «Оно само по соби пахнэ так, что можна ложку проковтнуты». И я это подтверждаю! СМАЧНОГО вам! И мира.

Капустняк

Сегодня я хочу вам рассказать очередную забавную историю очередного блюда, точнее супа, который волею судеб стал любимым в нашей семье.

Было это в 1970 году, когда меня, за два года до школы, решили отвести на перевоспитание в детский сад. Кадром я была тем еще: капризным, избалованным и сверхактивным (а что вы хотели – женское воспитание!).

Однако мое пребывание в саду «Ручеек» в первую же неделю было поставлено под угрозу срыва: я категорически отказывалась есть! То есть абсолютно. В саду так отчаянно пахло молоком и манкой, которые я терпеть не могла, что воспитатели и няни никакими коврижками не могли меня заманить к столу.

Мама и бабушка почти признали поражение, и, уводя меня – похудевшую, зареванную и дико голодную, просили потерпеть «ну, еще хотя бы денек».

И тут случилась пятница! И мамуля, которая пришла за мной в растрепанных чувствах, застала дивную картину: я, разомлевшая, розовощекая, сладко дрыхла прямо за меленьким столиком, в то время как группа уже играла на улице.

– Что, она наконец-то поела???

– И еще как! Три тарелки первого навернула!

Счастье было недолгим. В субботу и воскресенье я устроила очередную истерику с требованием накормить меня тем супом, который давали в саду. «Каким?» – просила рассказать бабушка. «Вкууууусным! Самым вкусным на планете!!!» – вопила я…

Мобильных тогда не было, домашних телефонов воспитателей тоже никто не знал, поэтому секрет загадочного блюда раскрылся только в понедельник. И это оказался КАПУСТНЯК. Хотите попробовать?

Тогда возьмите три литра воды, полкило свиных ребрышек или половинку курицы и сварите с луковицей ароматный бульон. Это займет минут сорок. Затем опустите в бульон штук пять картофелин и отварите их до мягкости. Достаньте мясо и картошку, а в бульон добавьте 300–400 граммов квашеной капусты, полстакана подсушенного или лучше обжаренного на сухой сковороде пшена и варите минут двадцать. За это время вы успеете нарезать мясо, потолочь толкушкой картошку и вернуть их в суп, а также обжарить на сливочном маслице одну тертую морковину, одну нарезанную луковицу, столовую ложку томатной пасты или неполный стакан томатного сока, добавив чайную ложечку сахарку. В конце жарки добавьте чуток воды и потушите

зажарку. Теперь отправляйте ее, лавровый лист, нарезанный пучок укропа в суп и пробуйте на соль!

Минут через двадцать зовите домашних к столу, разливайте по тарелкам, добавляйте сметанку и пробуйте ЛЮБИМЫЙ капустняк моего сказочного и безоблачно мирного украинского детства.

Вы не будете разочарованы, клянусь!

Затируха, или Зяма

На свете не так много наших национальных первых блюд, которые были бы известны на весь мир. Ну, что мы можем вспомнить навскидку: борщ, щи, куриную лапшу, уху, гороховый суп, рассольник, окрошку? (Наших – имеется в виду украинско-русских, ибо я все равно еще долго не сумею нас разделить на правильных и неправильных, щирых и не щирых…)

Но есть еще пара-тройка, о которых я бы очень хотела вам рассказать, потому что и сама выросла на них, и детвору подсадила, и многих друзей.

О капустняке я уже писала.

Сегодня рискну предложить вам затируху, или зяму. Зная мое отношение к кухне, вы легко догадаетесь, что особо заморачиваться вам не придется. А своим подругам я по секрету порекомендую зяму как первейшее средство для супруга в период злостного похмелья. Собственно, моя двоюродная бабушка Ксена

так и отхаживала нашего хулиганистого и охочего до всего горячительного и запретного деда Павла…

– Павло!

– Шо?

– Свыням дав?

– Иды к бису…

– Ну, то й зямы нэ будэ!

– Даю, даю уже… От же ж жинка! Нэ жинка – Чапай с кулэмэтом!

Пока дедушка готовил два тазика корма для кабанчика, бабушка Ксена легко управлялась с зямой.

Она брала примерно два литра воды, мелко крошила туда полкило свининки, пару луковиц, морковку, пару сладких перчин, пару зубчиков чеснока, корешок петрушки – собственно все, что росло в огороде. Естественно, все сырые овощи добавлялись, когда пена с бульона была снята. Мясо-овощная смесь медленно кипела около получаса.

А теперь самое главное. Пока бульон тихонько булькал, баба Ксена быстро взбивала в миске стакан сметаны, четыре яйца и две столовые ложки муки, превращая их в жидкое тесто.

Как только свининка становилась мягкой, в бульон тонкой струйкой вливалось жидкое «тесто». Все вместе кипело еще минуты три, а в самом конце, перед выключением огня, в зяму добавлялась (важно!) столовая ложка обычного уксуса, добрая щепоть черного перца и нарезанный укроп.

Все! Зяму можно было есть. И дед Павло ел! Ел, закатывая глаза, причмокивая и блаженно переводя дух… Если его вовремя не остановить, то мы, детвора, так бы и стояли вокруг кастрюли, раздувая ноздри от немыслимого аромата и глотая слюну. Но у бабули Ксены не забалуешь. И зямы хватало всем!

Ботвинья с рыбой

На самом деле, я очень стеснялась в Москве предлагать друзьям одно украинское блюдо, которое великолепно готовили все мои бабушки. Баба Лида называла его ботвиньей, а остальные бабули – окрошкой с рыбой. Только не пугайтесь. Если вы наберетесь смелости и приготовите, то потом в жару просто подсядете на этот супчик, который, окромя прочего, сильно полезен тем, кто худеет.

Итак, как это происходило у нас… Дед Петя или дедушка Павло шли на Днепр или на Каховское море и приносили домой все, что выловят. Как правило, это была какая-то мелкая рыбеха, но много. Рыба отваривалась и вынималась из бульона. Когда она чуть остывала, мякоть отделяли от костей и откладывали в сторону. Затем бабушки шли на рынок Анголенко (Лида) или на свой огород (все остальные) и приносили домой огромное количество зелени: ботвы свеклы, укропа, петрушки, молодого лука, базилика и прочего. Зелень промывалась и отправлялась в кипящий рыбный бульон буквально на пару минут (ее нужно не варить, а бланшировать). Потом она доставалась из кастрюли, бульон отдавался котам и собакам, а зелень мелко крошилась и оставлялась на разделочной доске – остывать.

Когда являлись мы, внучки, или соседи, или мамы-папы с работы, быстро резался свежий хрустящий огурчик, добавлялась горсть рубленой зелени, горсть рыбы и все это заливалось ледяным домашним белым квасом из холодильника. Солилось, перчилось, заправлялось сметаной…

При всей нелюбви к «первому», этот летний супчик я уминала по паре тарелок. Он удивительный! Восхитительный! Неповторимый! И очень полезный! Очень! Рискните! Не пожалеете!!! Как минимум, удивите домашних «окрошкой на рыбе».

Да, чуть не забыла! Черный хлебушек с солью и чесночком при подаче обязателен. А в праздник можно еще и раков к рыбе добавить.

Ленивые вареники

Прекрасный завтрак и ужин для ленивых. Искренне рекомендую.

Если у вас есть всего десять минут времени, а кормить домашних сосисками и бутербродами с утра надоело, то организуйте себе «праздник живота» в виде давно забытых маминых ленивых вареников. Для этого вам нужны одно яйцо, пачка творога, чуть меньше стакана муки, две столовые ложки сахара, щепотка соли и все-е-е-е-е!

Поставьте кастрюльку с подсоленной водой на огонь. Пусть пока закипает.

Быстро смешайте в миске все ингредиенты (получится липковатое плотное тесто), переложите творожный шар на припудренный мукой стол, разделите на четыре части. Из каждой сформируйте колбаску, припудривая ее мукой.

Разрежьте колбаску на бочонки примерно с палец толщиной. Если кусочки будут липнуть к рукам, снова припудривайте мукой. Как только вода закипит, опускайте вареники. Через пять минут вынимайте шумовкой, добавляйте сливочное маслице и раскладывайте по тарелкам. Вот и все. Домашний кулинарный экспресс-шедевр готов и пахнет детством!

В тарелки можете добавить сметанку, йогурт, ягоды, варенье – все, что любите.

Есть еще одна хорошая новость: те вареники, которые остались несъеденными, не пропадут! Вечером разогрейте, обжарьте их на сковороде в сливочном маслице до золотистой корочки – они станут еще вкуснее.

Приятного аппетита!

Галушки

Мы уже с вами научились готовить ленивые вареники, а сегодня можем порадовать себя еще одним очень легким в приготовлении блюдом – украинскими галушками. Хоть оно и простецкое – то есть готовится тогда, когда готовить, собственно, не из чего, а покупать не на что, – но вкус у него просто королевский. Поверьте, когда наши бабушки варили галушки, они точно знали, что это и обалденно сытно, и вкусно, и всегда с пылу с жару…

А процесс изготовления займет у вас от силы минут десять.

Первым делом нарежьте и обжарьте на масле (берите любое, я обычно смешиваю сливочное и растительное) четыре луковицы.

Теперь отставьте «загоревший до бронзы» лук в сторону, влейте в отдельную посуду кефир, кислое (прокисшее) молоко, ряженку или какую-нибудь просроченную «Активию». Наверняка у каждого в холодильнике собираются подобные недопитые остатки. Кефира нам понадобится примерно стакана три. Посолите его (примерно половиной чайной ложки соли), взбодрите содой (тоже половиной чайной ложки), подсластите парой чайных ложек сахара и легко взбейте ложкой. Добавьте пару яиц. Можно одно, можно три, но не больше, иначе галушки будут жестковаты. А теперь всыпайте на глаз муку, помешивая тесто рукой. Оно должно у вас получится не очень тугое, не как на вареники, а помягче.

Поставьте на огонь воду и, когда она закипит, слегка ее подсолите. Теперь есть два варианта формирования галушек. Можно набирать тесто ложкой, смачивая ее в холодной воде, и тут же опускать в кипяток, а можно делать, как я: набираю тесто в левый кулак, сдавливаю, и те излишки теста, которые начинают вылезать в кольцо между большим и указательным пальцем, просто сощипываю другой рукой.

Когда галушки всплывут в кипятке, а это происходит почти мгновенно, дайте им повариться минутки две-три-четыре (я же не знаю ваших кулаков и ложек) и, доставая их шумовкой, отправляйте галушки прямиком на сковороду, в лук. Смешайте их с лучком, прогрейте на сильном огне минуты две, посыпьте зеленью и подавайте к столу.

Честное слово, родня вам будет очень признательна. А времени и денег такое блюдо потребует меньше, чем я это писала и чем съел мой интернет, пока я это писала.

Крымский плов с мидиями

Ну, раз теперь #крымнаш, то самое время вспомнить замечательное блюдо из нашего общего крымского, советского, сказочного черноморского детства. И неважно, приезжали ли мы на полуостров организованными пионерами в лагеря, отдыхали ли с родителями дикарями, но каждый, уверена, хоть раз в жизни пробовал это южное чудо, пахнущее прибоем и сладким летом… Его готовили на праздники в «Артеке», им угощали рыбаки, его с сомнением рассматривали наши подозрительные мамы, уточняя: «Это точно можно детям?» А еще его продавали на набережных, раскладывая на картонные кружочки. Ну, догадались, о чем я? Конечно, о знаменитом крымском плове из мидий.

Секрет его приготовления записала моя бабуля. Но, каюсь, в нашей тогдашней семье он не прижился. Из-за мамы. Уж очень она не любила всяческих «экспериментов» и очень боялась есть то, что не выросло в огороде, не паслось на лугу или не созрело на дереве. Что вы! Мы и днепровскую рыбу почти не покупали, ибо она могла «съесть в этом Днепре что угодно».

Но прошло время, я вырвалась в Москву, окунулась в студенчество и в самостоятельную жизнь, и однажды обнаружила на Даниловском рынке настоящие чищеные мидии, замороженные, правда. Вот тут-то и вспомнился мне знаменитый рецепт и незабываемый вкус. Делюсь его секретами с удовольствием!

Плов с мидиями не имеет ничего общего с нормальным пловом – это первое!

Второе: плов с мидиями любит исключительно сливочное масло! Увы, те, кто предпочитает обжарку на здоровом оливковом, не сумеют ощутить весь «букет» крымского деликатеса.

Третье: этот плов любит сахар и терпеть не может «толкотни» в кастрюле, поэтому готовится он исключительно частями.

Четвертое: плов из мидий допускает фантазию в пределах ваших вкусовых предпочтений, а значит, он у вас всегда будет удивительным, своим, фирменным и неповторимым.

Но для первого раза освоим классику. Нам нужны 500 граммов замороженных чищеных мидий, коробочка помидорок черри (с ними удобнее, однако можно взять и обычные), стакан риса (я люблю «жасмин», но это дело вкуса), один крупный сладкий перец, одна морковка, одна крупная красная или белая салатная луковица, три зубчика чеснока, примерно полпачки сливочного масла, соль, перец, куркума и барбарис (если

найдете). Перечисляла я долго, но готовить вы все будете очень быстро. Практически за двадцать минут у вас получится вкуснейшее и ароматнейшее блюдо!

Первым делом разморозьте мидии. Промойте рис, залейте его водой (ее над поверхностью риса должно быть примерно на два пальца) и отварите на среднем огне до готовности. Крышкой не закрывайте. Если рис будет чуть сыроват, когда вода испарится, долейте чуток водички, уменьшите огонь до минимума и оставьте доходить минут на пять.

Все овощи мелко нарежьте и разложите отдельными кучками: морковь, сладкий перец, лук плюс чеснок, половина помидорок, ну, и мидии. Разогрейте сковороду и на достаточно сильном огне, на сливочном масле обжаривайте по очереди овощи, обязательно каждый раз приправляя их щепоткой соли и щепоткой сахара. Обжарили до любимой кондиции – отложили в котелок. Обжарили следующие овощи по тому же принципу – опять в котелок… Помидоры пожарьте подольше, можете даже влить треть стакана водички и потушить. Последними жарите мидии. Их не солите и не сластите. Просто сбрызните перед жаркой лимонным соком и посыпьте молотым черным перцем. Жарятся они минут пять, не дольше. К окончанию готовки вы израсходуете все масло, а получите горку вареного риса в одной кастрюле и горку ароматных овощей и мидий – в другой. Срочно соединяйте! Аккуратно перемешайте, еще чуть-чуть присолите по вкусу, поставьте на огонь на одну-две условные минуты и укутывайте в махровое полотенце. Пусть продукты теперь знакомятся друг с другом и взаимообогащаются соками и запахами. Вы сделали все, что могли. И потратили на все от силы полчаса!

При подаче на стол сверху плова выложите половинки черри и нарубленную петрушку. Как написано у бабули в тетрадке: «Этот плов без салата сверху – не плов». И правильно. Это ж юг! Это ж Крым! Это ж лето! Пусть это лето придет к вам и в холодную зиму подарит немножко южной радости!

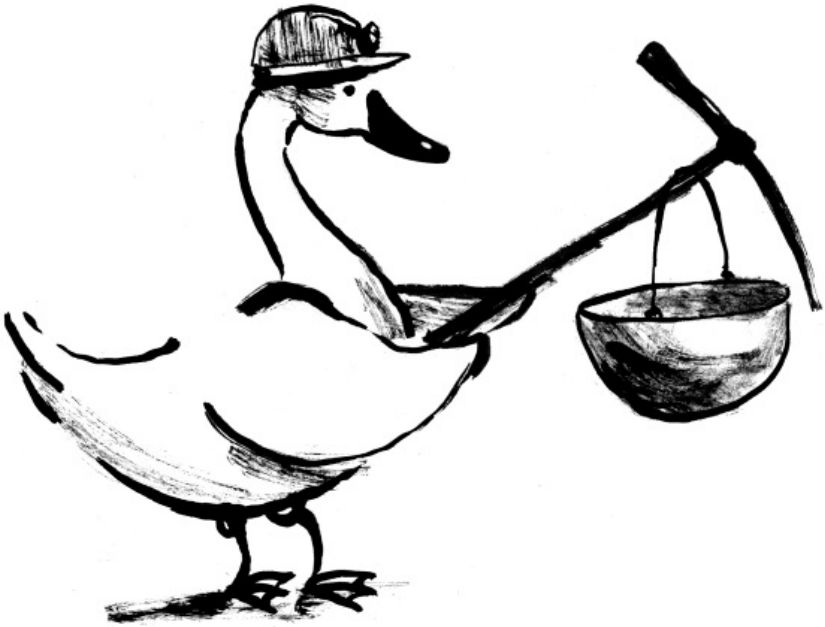
Шахтерская каша

Впервые это блюдо мне довелось отведать в Донбассе, когда мы с маленьким Сережкой гостили у бабушки Наташи в Первомайске. Я даже и не подозревала о том, что в шахтерских семьях так популярны воскресные посиделки во дворе, которые на западе именуют странным словом «пикник». Нет, это именно посиделки – с сытным обедом, с хорошей выпивкой, с неспешными разговорами всем двором. Заметьте, речь идет не об одной семье или о частном доме. В Первомайске так гуляли целыми пятиэтажками. И всегда обязательный атрибут этих воскресных гуляний – шахтерская каша. Ее варят ведрами. На костре. Поэтому, вернувшись в Москву, я долго не могла сообразить, какие же пропорции выдерживать, но потом как-то приспособилась.

Для этой бесподобной каши нам нужна – утка! Не мясо, не курица, не индейка. Только утка! А еще пяток свежих яиц, два стакана пшенной крупы, соль, перец и большущий пучок свежего укропа.

Утку моем и режем на крупные куски. Заливаем холодной водой и ставим на огонь. После закипания удаляем пену и солим. Утиный бульон сытный и жирный, и он требует соли чуть больше, чем любой другой. Примерно через час птица почти дозреет. Теперь мы отправляем в бульон промытую в нескольких водах пшенку и периодически помешиваем кашу. По консистенции – смотрите сами. Каша не должна быть очень густой и сухой. Добавляйте водичку, если что.

В это время мы крошим укроп и в миске смешиваем его с пятью разбитыми сырыми яйцами. Как только вы почувствуете, что пшено достаточно разварилось, вливайте в кашу яичную болтушку, приперчивайте, бросайте сверху пару листиков лавра и несколько горошин душистого перца, перемешивайте и выключайте огонь. Укутайте кашу теплым одеялом и дайте ей постоять минут тридцать.



Уверяю вас, что даже те, кто терпеть не может пшенку, не устоят перед соблазном этого шахтерского ароматного и сытного блюда!

Жаренка из синеньких (из баклажанов)

Запах лета… Как часто зимой мы по нему скучаем…

Помню как-то давно, лет пять, наверное, назад, примерно в это же время стало мне грустно, стыло и уныло. Заоконная серо-сизая слякоть, абсолютное отсутствие запахов (ни зимой уже не пахнет, ни весной еще) оптимизм убивали напрочь.

– Это авитаминоз, доча, – сказала мама. – Купи каких-нибудь овощей…

Овощей? Безвкусных помидоров и водянистых парниковых огурцов? Чем они помогут-то?

Но в магазин я все-таки побрела и наткнулась на крутобокие иранские баклажанчики, которые так нелепо таращились своими фиолетовыми бочинами из капроновых «купальничков», что я невольно улыбнулась и решила их непременно купить. А еще две помидорки, две луковицы, два сладких перца, один горький и пучок петрушки-укропа.

Мне до невозможности захотелось вспомнить запах быстрой баклажанной жаренки. Вот прямо до дрожи ноздрей!

А в этой жаренке что главное? Нарезать все быстро-быстро тонкой-тонкой соломкой и поочередно отправить на сковороду с раскаленным маслицем. Помидоры – последними. Зелень вообще в самом-самом конце.

Через пять минут готовки кухня разулыбалась волшебными ароматами. Но я знала еще один секрет: когда все овощи, включая помидоры, обжарятся, в сковороду надо влить примерно стакан воды с соком лимона, или бальзамиком, или, на худой конец, просто уксусом и чайной ложкой сахара. И дать жаренке упреть, пробулькаться…

В самом конце добавляете рубленую зелень и пару зубчиков чеснока, по вкусу.

Все, воздух можно резать ножом и им же закусывать… хоть чай, хоть водку. РЕАЛЬНО начинает пахнуть счастьем!

– Мам, как летом пахнет! – радостно сообщил сын, вернувшись с работы. – Это что у нас?

– Это такое блюдо, Серый, «запах лета» называется, – улыбнулась я, вспоминая, что в студенчестве думала именно так, вскрывая мамины посылки с баночками домашней баклажанной икры.

Так что все повторяется.

Интеллигентское соте

Делюсь с вами рецептом, который в нашем доме идет на троекратное «ура» и с которым не спорят даже самые ярые сторонники «вкусной и здоровой пищи»… Рецепт этот – точнее, вкус – помню с детства, ибо именно с детства им (блюдом) меня встречали из пионерлагерей бабушка Аня и ее подружка Фаина Георгиевна. Да-да! Великая Раневская, которая не разрешала мне слизывать кисель с манного пудинга и которая (единственная в этом мире!) уверяла меня в том, что большой нос – это не недостаток, а изюминка женской красоты.

Итак.

Вы сейчас пойдете в магазин, купите маленький кочан капусты, пару синеньких (баклажанов), пару кабачков, пару луковиц и пару сладких мясистых перцев. Кроме этого вы еще тщательно выберете пять крупных картофелин розового сорта («американок»), пару огромных азербайджанских помидорин, можно даже перезревших, и пучок петрушки.

А дальше все просто, как говорили мои обожаемые кулинарки.

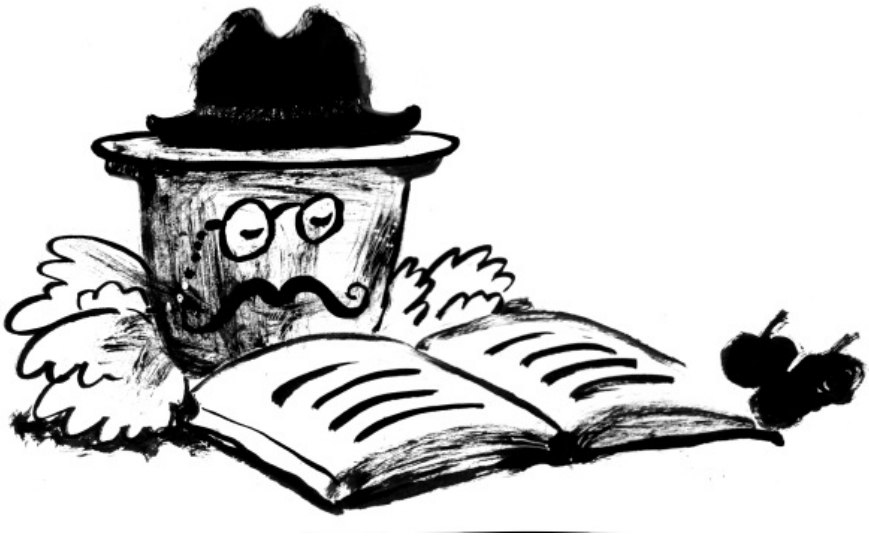
В казане разогреваете растительное масло и кусочек сливочного. Все овощи, кроме помидоров, шинкуете как бог на душу положит (но лучше кубиками), щедро присаливаете и перчите, отправляете в казан. Пять минут сильного огня и минут сорок слабого, и вы почувствуете, что готовы съесть все это, изображая «снятие пробы».

Но не торопитесь. Как только картошка станет мягкой, добавьте протертые до шкурки на терке помидоры и щедрый пучок рубленой петрушки.

Ну, и последний штрих.

До завершения процесса вам осталось минут десять. Самое время решить, хотите вы остренького или нейтрального. В первом случае вы кромсаете половинку горького (острого) перца и четыре-пять зубчиков чеснока и отправляете их в соте за минуту до выключения огня.

Во втором – просто выключаете огонь и радуетесь, что приготовили ароматное, нежное, полезное и удивительно вкусное блюдо.



По секрету: я никогда не ем соте горячим. Это удел домашних. Я жду, когда остынет, и потихоньку съедаю большую часть казанка, убеждая себя в том, что это же просто овощи.

Пельмени с тыквой

Пока мы «африканили», компанию моей маме составляла ее сестра, та самая баба Дуся, чей рецепт аджики будет дальше, на странице 75. Эту колоритную парочку оценил даже Саша Подшивайлов, наш друг и коллега, которого они сразу после нашего приземления взялись кормить домашними обедами в четыре руки. Точнее, откармливать. Ибо «мальчик похудел», ибо «и шо вы там ели, в тех Африках»?

Но Саня улетел на родину, а я осталась отдуваться.

И вчера меня накормили бабы-Дусиными пельменями… с тыквой.

Раньше я думала, что только манты с нею делают. Оказалось, что и пельмени тоже. И вкус у этих пельменей – особенный. Я даже не знаю, с чем его сравнить и как передать. Одно скажу: блюдо – бомба!!! Потому что нормальных пельменей вы сможете съесть достаточно ограниченное количество, а здесь все проскальзывает, как по маслу, и, отойдя от стола с полным желудком, вы уже через полчаса начинаете кружить вокруг глиняной миски, где улыбаются мясистыми губами остывшие, но удивительно вкусные тыквяши… И вы хватаете их пальцами, суете в рот, украдкой вытираете руку о полотенце, не выдерживаете, воровато оглядываетесь и снова тянитесь к запретному плоду!

А готовятся они предельно просто. Сначала замешивается простое тесто: в горку муки вливается подсоленная вода. Никаких яиц! Просто тепленькая соленая водичка, и все. Тесто замешивается круто, пока не перестанет липнуть к рукам. После замеса оно накрывается перевернутой миской и остается на столе минут на тридцать – зреть.

Дальше еще проще. Вы отрезаете кусок тыквы, примерно равный по величине куску теста.

> Тыкву надо мелко нарезать, как будто на оливье. Не используйте терку!

Иначе тыквенный фарш при добавлении соли потечет, и вы замучаетесь с лепкой. Далее мелко шинкуете луковицу, смешиваете ее с мелкими кубиками тыквы, солите, щедро перчите. Готово!

Осталось просто раскатать тесто на пласты и вырезать большим стаканом большие кружки – больше, чем на обычные пельмени. Или накатать колбасок, нарезать из них шайбочек и

раскатать каждую вручную. Мама моя любит первый способ, баба Дуся предпочитает второй.

При лепке тыквяшей в каждый пельмень добавляете по маленькому кусочку сливочного масла, которое почему-то сообщает им наваристый мясной дух.

Ну, а варятся они, как и обычные пельмени, в подсоленной воде примерно шесть минут после закипания и всплывания.

Достижение современной кулинарии – варка таких пельменей в воде с добавлением бульонного кубика. Но мои на этот раз варили по старинке. И не прогадали. Получилось, как всегда все у бабушек получается, просто волшебно!

Пироги под водочку

На Украине выпить любят многие. И не винцо там, даже не наливку, а чистослезную водочку, а то и калгановку – самогон тройной очистки, настоянный на знаменитом корне. Пить пьют, да не спиваются особо. А почему? Закусывают правильно – это раз, да и веселиться умеют – песни поют, гопака пляшут, словом, потребляют не от горя, но с радости и в хорошей компании. Во всяком случае, так было во времена моего детства, когда я приезжала в деревню к бабе Дусе. Сегодня баба Дуся сама спешит к нам в Москву на праздники с традиционными подарками: сушкой (сухофруктами), домашним гарбузом (тыквой), сальцем и той же калгановкой. Баба Дуся из тех «нэсвыдомых», которые в пылу боев за самостийность добрых чувств не растеряли и оптимизма и памяти не утратили.

А я ее жду еще и потому, что она обязательно нажарит нам тазик своих знаменитых «картоплянык ив». Я и сама умею. Но когда ем бабы-Дусины – возвращаюсь в доброе, довоенное, домайданное детство.

Итак.

Берем три килограмма картошки, чистим, варим в подсоленной воде. Воду полностью сливаем, картофель подсушиваем на медленном огне с открытой крышкой одну минутку, чтобы влага полностью ушла. Толчем его толкушкой, добавляем прямо в горячее густое пюре одно яйцо, соль, перец и три-четыре столовые ложки с горкой муки.

Пока пюре остывает, проворачиваем на мясорубке граммов триста (или сколько есть) вареного мяса, а на двух отдельных сковородах обжариваем лук (пару-тройку головок) и квашеную капусту. Жарим на сливочном масле или на шкварках – кубиках сала. Когда лук приобретет благородный цвет червонного золота, половину его добавляем в капусту, а во вторую половину выкладываем прокрученное вареное мясо и обжариваем еще минут пять. Мы приготовили две начинки для наших котлет.

Когда все остынет до той степени, что не будет обжигать нам руки, поступаем просто: берем в горсть ком пюре, распределяем его по ладошке, в серединку кладем столовую ложку одной из начинок и соединяем в кулаке в котлету или в пирожок. Припудриваем мукой стол и выкладываем котлеты, слегка приминая их – они должны быть довольно плоскими.

Разогреваем растительное масло – довольно много, но меньше, чем для фритюра, – и быстро обжариваем картопляники с двух сторон.

Едим и горячими, и холодными, и под водочку, и без… У меня, во всяком случае, эта вкуснотень ни до какой водки не доживает. Максимум до сметаны из холодильника.

Будете готовить, помяните добрым словом бабушку Дусю. Она, бедняжка, написала, что у нее от этих «чертовых событий» развилась аллергия на нервной почве: «рукы мэрзнуть, усэ тило сипае, очи щипае, хай йому грэць…» Дай бог нам всем мира, праздника, да и застолья хорошего!

Пирожки-скоропечка

Рецепту этих пирогов меня тоже научила бабушка. Но не моя, а подружкина. Вечная и светлая память тебе, бабушка Наташа, и твоему бормотанию, воркованию, молитвам над тестом («тистычком»), и твоим легким, как перышки, рукам, и твоим васильковым глазам, глядя в которые я в восемнадцать лет мечтала (мечтала!!!), чтобы и у меня вокруг них поскорее появились такие замечательные лучики-морщинки!

Пироги эти зимой не пеклись. «Зима заброд любит», – говорила баба Ната и пекла зимой дрожжевые пироги или сытные, жирные торты.

Но приходило лето, и наступал черед вареников с вишней и скоропечки.

Скоропечка – это просто. Но ответственно. Ибо тут нет точных граммов и объемов, и вы должны сердцем чувствовать то, что делаете руками.

Для начала вы берете бутылку – советскую, полулитровую – кефира и майонезную банку сметаны. Смешиваете их, добавляете на кончике чайной ложки соли, столько же соды, три-четыре столовые ложки сахарного песка, размешиваете. Вливаете три яйца. Снова разбалтываете все в миске и, помолясь, начинаете вмешивать, постепенно всыпая, муку. Сначала ее можно мешать деревянной ложкой, потом рукой. Вы должны остановиться в тот момент, когда тесто уже не будет растекаться, но останется таким нежным, как младенческая попка.

Теперь вы моете спелую клубнику, или абрикосы, или сливы и, посыпав их сахаром, слегка давите толкушкой (два-три движения) до комковатого пюре прямо в дуршлаге, который стоит в миске. Тоже нежно и без фанатизма, пусть чуть пустят сок. Лишний стечет.

Захватываете кусок теста в горсть, делаете в нем углубление и вкладываете чуть-чуть ягод. Лепите котлету, кладете ее на стол, посыпанный мукой, и окончательно расплющиваете, похлопывая ладошкой. Пирожок должен быть размером «с ладонь шахтера» – тоже бабушки Наташи утверждение.

Ну, а потом вы этот пирожок обжариваете на растительном масле (много его не лейте). До румяной корочки с одной стороны и так же со второй.

Когда мы летом с подружкой уходили на дачу, нам таких пирожков выдавался тазик. Съедали все до крошки, потому что это обалденно вкусно и ароматно. «А как же талия?» – спросите вы. В то время она у меня была 56 сантиметров и продержалась

такой аж до 35 лет. Хотя пирогов я наелась за это время столько, что роту солдат можно было год кормить.

Аджика бабы Дуси

Готовим сразу много, чтобы два раза не трудиться. Кто пробовал, подтвердит – это просто нереально вкусно! Нереально – не значит просто вкусненько. Это значит – вы теперь аджикины и бабы-Дусины фанаты, на всю жизнь, с потрохами.

Но я сразу оговорюсь: на Украине слово «аджика» означает просто острый консервированный соус, а отнюдь не классическую аджику Северного Кавказа. И главное в этом соусе – неповторимый густой аромат, богатый «летний» вкус, который вы особенно остро почувствуете в холодные зимние месяцы.

Итак.

Покупаем пять килограммов помидоров, можно мятых, один килограмм лука, один килограмм зеленых яблок, один килограмм красного сладкого перца, десять штук горьких перцев.

Промалываем все на мясорубке, варим один час.

Добавляем 500 граммов прокрученного через мясорубку чеснока, полстакана растительного масла, соль и сахар по вкусу, но не менее чем три столовые ложки. Варим еще тридцать минут.

Когда будете разливать аджику горячей в банки, добавьте в каждую по столовой ложке 6–9 %-ного уксуса (на литровую банку) и закатайте.

Оставьте чуть-чуть на блюдечке – угостить домашних вечером и чтобы самому себе завидовать: ведь теперь эту вкуснятину вы будете есть всю зиму!

«Десяточка»

В десяточку! Да-да. Это тот самый вариант из домашних заготовок, который всегда выручает любую украинскую хозяйку.

Я предлагаю рецепт самой простой «десяточки», с которой даже начинающий справится играючи, а зимой вы все дружно скажете тете Инне «Спасибо!».

Итак.
10 средних баклажанов
10 средних помидоров
10 сладких перцев
10 средних луковиц
10 зубчиков чеснока
2 горьких перца

Для рассола
1 стакан уксуса
1 стакан подсолнечного масла
1 стакан сахара
2 столовые ложки соли
по 10 штук лаврового листа, черного и душистого перца горошком

Все овощи очень крупно, но примерно одинаково разрезать на четыре части, а баклажаны – на восемь частей.

Овощи сложить в кастрюлю, залить ингредиентами рассола, довести до кипения на среднем огне и кипятить 35 минут. Закрутить в банки. (Банки я просто мою с содой очень горячей водой, не стерилизую. Ничего и никогда не портилось и не взрывалось.)

Если поторопитесь, сделаете большой огонь, то овощи разварятся в кашу, как у меня в этот раз. Тоже вкусно, но неэстетично. И не забывайте периодически помешивать или встряхивать кастрюлю с «десяточкой», дабы не пригорело.

«Огонек»

Вкусняшка! Не забудьте сказать спасибо, кто попробует и оценит!

Времени, как всегда, в обрез. Но угощать вкусностями надо! Поэтому берем несколько баклажанов, ровно столько же горьких перцев, ровно столько же головок чеснока и приступаем к священнодействию за двадцать минут.

Баклажаны режем на кружки толщиной чуть менее сантиметра, не солим, не перчим, быстро обжариваем на сильном огне до золотистой корочки с двух сторон на растительном масле. Тратим на это минут десять. Еще пять минут тратим на то, чтобы побросать в блендер или мясорубку и перемолоть горький перец и чеснок (на пять баклажанов – пять перцев и пять головок чеснока). Дальше в смесь, которая получилась в блендере, доливаем пять столовых ложек уксуса, пять столовых ложек растительного масла, кладем две с половиной чайные ложки (без горки) соли, две с половиной чайные ложки (без горки) сахара. Пропорция понятна?

Далее выливаем смесь в обжаренные кружки баклажанов, перемешиваем мягко, рукой, этой же рукой раскладываем в банки (как войдет) и закрываем любыми крышками. Хранится, даже без холодильника, весь год!

Вкус – глаза на лоб, кайф и оргазм в одном флаконе!

В общем, мурашки по коже, закуска мировая, нет ни одного, кто сказал бы, что ему не понравилось.

Дерзайте! Это «Огонек», который у меня улетает до октября, хотя всегда планируется его доживание до Нового года.

И еще… Не знаю, как это объясняется, но от данного блюда нет приступов боли даже у язвенников и гастритчиков. Факт, который мои знакомые врачи объяснить просто не могут!

Лето в банке

Чего нам больше всего не хватает зимой? Правильно, ЛЕТА! А что лучше всего напоминает о лете? Правильно, летние ЗАПАХИ! Для меня таким летним запахом, самым концентрированным, всегда был аромат домашнего фаршированного перца, который матушка с бабулей готовили к моему дню рождения и возвращению из «Артека», ну, и еще запах дынь-колхозниц. С дынями не помогу, но законсервировать солнечный летний запах в банку – запросто организуем! На Новый год скажете спасибо, если, конечно, не слопаете раньше.

Итак, нам понадобятся:

3 килограмма помидоров
1 килограмм сладкого перца
1 килограмм репчатого лука
1 килограмм моркови
1 стакан сахара
2 столовые ложки соли
500 миллилитров растительного масла
2 стакана риса, сваренного до полуготовности
2–3 столовые ложки 9 %-ного уксуса
перец горошком, душистый перец, лаврушка – примерно по 5 штук

Помидоры, перец, лук нарезать полукольцами, морковь можно натереть на терке. Добавить сахар, соль и масло. Перемешать, довести до кипения, варить 20–25 минут, затем добавить рис и варить еще десять минут. Почти в самом конце добавить специи и уксус.

Горячий салат разложить по стерильным банкам, закрыть стерильными крышками, перевернуть и укутать до остывания.

Когда будете пробовать, не увлекитесь! Вам этот «фаршированный перчик» до зимы хранить.

Смачного! Так говорили на моей Украине.

Огурцы-пятиминутки

По просьбе домовитой общественности и специально для тех, у кого остались лишние 800-граммовые или полулитровые банки с крышками, а также до кучи, если в доме есть водка и огурцы.

Наполняете банки свежим укропом (на дно), хорошо промытыми огурчиками, обрезав попки, чесноком (парой зубчиков), лаврушкой (парой листиков), душистым перцем, кусочками горького перца, перцем горошком и, при наличии, листочками вишни, смородины и хрена (последнего у меня никогда не бывает). Отставляете в сторону.

В кастрюлю вливаете энное количество воды для рассола (исходите из числа банок) из расчета на один литр воды – столовая ложка соли и чайная ложка сахара. Я вчера делала на пять литров рассола, вышло примерно восемь банок. Доводите рассол до кипения. Кипящим рассолом по очереди заливаете каждую банку, оставляя примерно пару сантиметров до горлышка. Ставите банку в микроволновку на полную мощность ровно на пять минут. Достаете, вливаете стопку водки (50 граммов), доливаете кипящий рассол доверху, закручиваете крышку плотно, переворачиваете и укутываете. Все! Хрустеть будет так, что аж Камчатка услышит.

Важно: в зависимости от размеров СВЧ можете ставить одновременно две или три банки. Только не додумайтесь железной крышкой накрыть заранее, перед тем, как ставить банки в микроволновку!!!

Квашеные арбузы

Когда скучаешь по дому, то скучаешь прежде всего по тому самому дому… из детства. Вспоминаешь все его запахи, звуки, ароматы… И, конечно же, тебе кажется, что и небо тогда было голубее, и борщи наваристее, и люди добрее, и любая болячка исцелялась мгновенно от маминого «у зайчика боли, у дочурки не боли».

Но особенно сильно я испытываю ностальгию по ушедшему в небытие украинскому детству в тот момент, когда угощаю новых друзей, приятелей, гостей чем-то таким, без чего себя в детстве и не мыслила. И мне очень странно, что эти угощения кого-то удивляют, кого-то шокируют, что они вообще могут кому-то не нравиться. Чемпионом «кухонной шокотерапии» был и остается соленый арбуз. Кавунчик квашеный.

Я поделюсь с вами его рецептом, а вы решайте сами – приходить ко мне в гости или погодить. Но то, что это солнце, лето, счастье, законсервированное в обычной трехлитровой банке, меня никто не разубедит.

Итак. На трехлитровую банку понадобятся:

арбузы, нарезанные крупными и тонкими дольками, с

кожурой – сколько войдет, не сильно утрамбовывая, но укладывая плотно

1 столовая ложка соли

3 таблетки отечественного аспирина

1 столовая ложка уксуса

2 столовые ложки сахара

немного укропа, буквально одна веточка

чеснок по вкусу, но я обычно не кладу

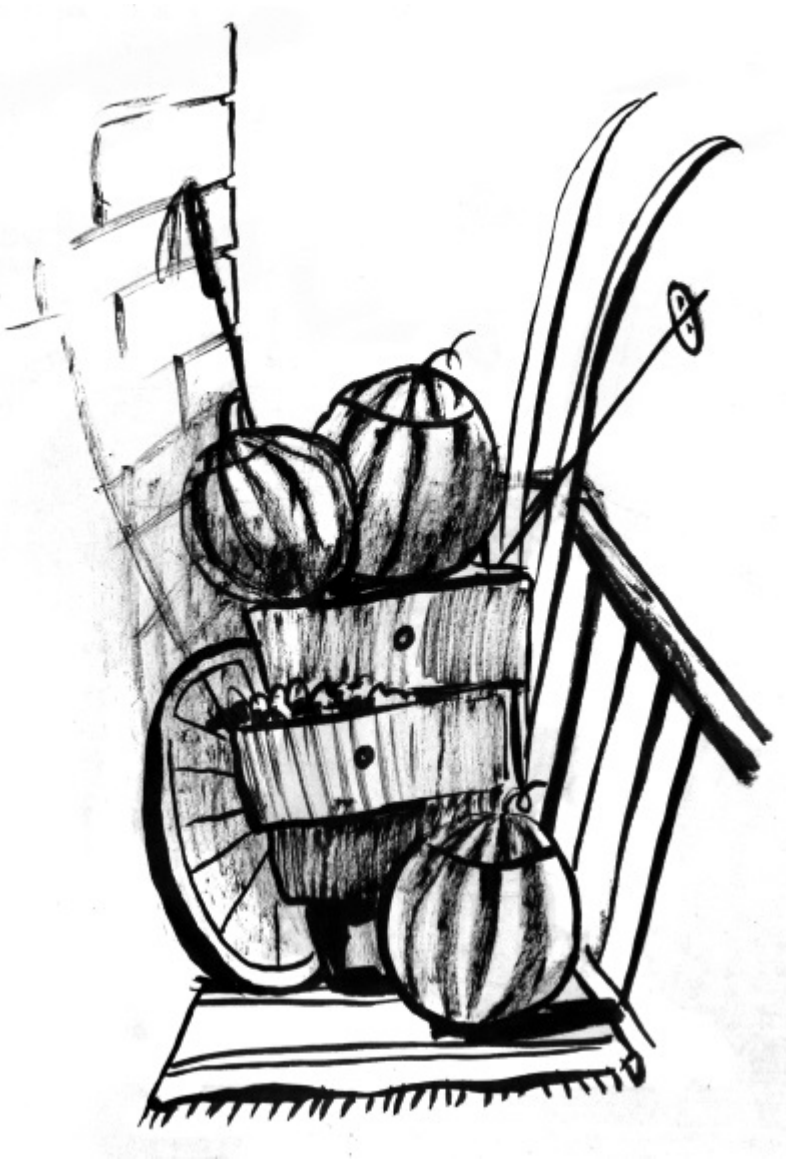
Залить арбузы крутым кипятком и закатать. Все! Зимой есть шанс удивить гостей!

Квашенные в арбузе овощи и фрукты

Пока идет сезон арбузов, ешьте их на здоровье! Но ложками! Ибо сегодня я вам расскажу, зачем на Украине в мое время вообще были нужны арбузы, они же кавуны.

Выбираем самые большие арбузы, отрезаем у них макушку – ту, что с хвостиком. Дальше столовой ложкой, самой большой, выгребаем на тарелку мякоть и наслаждаемся! А в это время моем огурчики и мелкие яблоки. Вы все правильно поняли! Мы их будем готовить на зиму. Для этого нам понадобятся листья вишни и смородины (очень желательно), а для огурцов еще и бабушкины «букеты» с укропом. Хотя, после того как мои заокеанские друзья солили таким образом продукты с розмарином, мятой и лавровым листом, я уже ничему не удивляюсь и буду настаивать только на пропорциях воды, соли и сахара.

Если вы захотите ароматнейших, нежных и прямо-таки слюновыделительных яблок, хрустких и неземных, то вы возьмете вычищенный арбуз, набросаете на дно листочки вишни и смородины (ну, и прочее, что вы там любите), набьете его мелкими или средними яблочками, насыплете полстакана соли и полстакана сахара, зальете кипяченой водой, чтоб чуть пролилась, накроете шляпкой арбуза и забудете на две недели на балконе, если у вас на нем не Африка. Арбуз положите в таз или в миску, ибо первое время будет много пены. Воду периодически подливайте. А через две недели ваш шедевр готов! Это значительно вкуснее, чем в бочках. И у нас в Запорожье это великолепие стояло на балконе всю зиму, разве что сверху половиками накрывали, после чистого полотенца. В Москве пробовала в стужу хранить. Прикольно, но яблоки достаются с трудом. Поэтому лучше держать в холодильнике.



С огурцами та же песня, только рассол иной. Во-первых, я огурцы режу на бруски, во-вторых, не добавляю сахар, а в-третьих, соль отмеряю точнее. Размешиваю полстакана в трех литрах воды. А все остальное – то же самое. Только обязательно укроп и чеснок добавляю.

В общем, смачного!

Кухни кавказа и востока

Я не могу назвать себя специалистом (как минимум, большим специалистом) по этим кухням, но не потому, что не люблю их. Наоборот! Люблю, и очень! Просто мне всегда сложно быть судьей в вечном споре, кто первый придумал шашлык, кто лучше делает сациви или правильнее печет хачапури. Но есть и еще одна немаловажная причина «лениться» вникать в процесс: у меня так много друзей и из наших республик Северного Кавказа, и из бывших союзных республик – Грузии, Армении и Азербайджана, из республик Средней Азии… И все они, приезжая в гости, сами становятся к плите. И делятся секретами приготовления блюд в подробностях и с удовольствием. Так что мне остается только передавать эти секреты вам.

Дагестанские разносолы

Захожу я сегодня в наше поселковое сельпо, к подружкам Лауре и Мадонне за ароматным свежим хлебушком, и чуть не падаю в обморок, захлебываясь слюной, от аромата, который стоит в магазине! Мамой клянусь! Я объездила полмира, побывала на тысячах рынков, но такой АРОМАТ чувствовала единственный раз, в детстве, когда бабушка Аня привела меня на рыночек города Поти. Это что-то волшебное, непередаваемое, возбуждающее, поднимающее с коек хворых и воскресающее мертвых.

Ничего из продуктов нынешних так, увы, не пахнет.

– Девочки, что это? Или вы мне расскажете, или я вас съем под этот запах без соли и перца!

Подружки рассмеялись и провели меня в подсобку. А там, в огромной алюминиевой кастрюле, в какой в моем детстве в «Артеке» варили компот, лежали изумрудно-зеленые помидоры, странно вспоротые и чем-то нафаршированные.

Я никогда не стесняюсь спросить рецепт, если он мне незнаком. А этого я точно не знала, хотя знала двадцать два способа консервирования недозрелых томатов.

Записывайте! Делайте! И будет вам счастье! Я, например, тут же вернулась домой и всю эту красоту воплотила в жизнь. Правда, мои помидорки не такие яркие и ладные, как у Лауры и Мадонны, но нотки аромата вы не перепутаете ни с чем!

Покупаете зеленые помидоры. Потом покупаете зелень сельдерея и петрушки, а также стручки горького перца и чеснок, каждого в пропорции 1:5 к весу помидоров. Иными словами, на пять килограммов помидоров (больше в магазине не осталось), я купила примерно килограмм сельдерея (при обрезании толстых стеблей осталось меньше), шесть толстеньких пучков петрушки, килограмм чеснока и полкило острого перца – надо бы больше, но я побоялась.

Дома вы моете помидоры и вырезаете у них попки.

Далее вы делаете надрез помидорины так, словно вы хотели перерезать ее пополам, но потом передумали.

Это примерно на три четверти помидорины. Зелень моете, удаляете стебли. Перец моете, отрезая плодоножку. Чеснок чистите. Теперь зелень, перец и чеснок прокручиваете на мясорубке с крупной решеткой или мелко шинкуете ножом. Смешиваете в миске «фарш» с неполной горстью соли (в моем

случае). Соль берите крупную, она слаще и ароматнее.

Ну, а теперь быстро фаршируете помидорины смесью трав, чеснока, соли и перца и укладываете в кастрюлю. Через 12 часов любой человек, попавший в ваш дом, сразу захочет написать роман «Парфюмер», а муж захочет жениться на вас еще раз.

Пока я не знаю, как там дальше пойдет процесс, но девочки уверяют, что через недельку все это можно переложить в банки и хранить в прохладном месте. Говорят, что можно будет хранить даже на балконе в мороз. Тогда это будет не только вкусовое наслаждение, а и лишняя дразнилка для рецепторов языка, заунывшихся от нашей никакущей буржуйской ГМОшной преснятины. В общем, ждем!

Шаурма по-рабочему

Вкуснейшее и очень недорогое блюдо, которое попало в наш дом случайно, было съедено моментально, а рецепт сохранен и периодически используется. Принесено оно было к Курбан-байраму нашей соседкой – поварихой у ребят-гастарбайтеров. Как это будет по-узбекски, не знаю, а на русский название не переводится.

В общем, так.

Быстро крошите белокочанную капусту, режете соломкой вареную колбасу, добавляете чуть-чуть свежего огурца и одну помидорку, тоже нарезанную соломкой, свежий зеленый лук, сладкий перец, солите и перчите. (Кстати, впоследствии я выяснила, что состав продуктов может произвольно меняться.)

Тонкий лаваш разрезаете на четыре части, из каждой делаете карман с помощью зубочисток. На сковороде раскаляете растительное масло, в карман щедро добавляете все, что нарезали, и по две минуты обжариваете с каждой стороны. В самом конце впрыскиваете внутрь майонез и кетчуп по чуточке.

Братцы, я гурман, считала себя знатоком всяческой разносольной кухни, но такая простая и рабочая еда меня искренне порадовала. Я слопала это в один присест. Шаурма по-рабочему затмит любое парижское меню. Вот не сойти мне с этого места!

Салат имени украинско-кавказской дружбы

Сто лет искала правильный рецепт любимого с детства консервированного «Мелитопольского» салата в банках, а обнаружила его у подружек-дагестанок под видом классического кавказского.

Не буду сильно живописать, ибо слюна и так до пола, а по поводу запаха – мама грозит меня выгнать из дома, потому что вместо созидательной деятельности мы только и думаем, чем бы таким перекусить. Но это издержки производства.

Итак.

Основа в пропорциях: три килограмма зеленых или бурых помидоров, два килограмма морковки, полтора килограмма лука, три сладких перца, три острых перца, три головки чеснока и примерно половинка среднего кочана капусты, хороший пук сельдерея и такой же пук петрушки, соль-сахар!

Все моем и шинкуем. Не используем терку, иначе весь цимес пропадет!

Нашинковали, пожамкали слегка руками. На этот объем добавляем неполную (девичью) горсть соли, пару-тройку столовых ложек сахара (его количество зависит от сладости морковки). Теперь доводим до кипения стакан подсолнечного масла, вливаем в салат, перемешиваем и забываем на три дня.

По истечении трех дней раскладываем по банкам, стерилизуем и закатываем.

> Самые ленивые, как я, например, просто относят салат в холодное место, где он будет преспокойно храниться всю зиму, хотя в нашем случае до зимы не доживет.

Почему я искала этот салат? Все просто. В юности я занималась баскетболом. И нам после вечерних тренировок категорически нельзя было есть. Но наш тренер Лелик нашел выход. Он разрешил уминать почти по полулитровой банке этого салата. Вес ни на грамм не прибавлялся, вкус помню до сих пор, а какой был цвет лица, а какая талия! Вот сейчас законсервирую и буду ждать талию!!!

Праздничное мясо «Чайковский»

Сейчас я вас снова заинтригую и порадую… Праздники же грядут? Ну, так ударим хорошими и легкими рецептами по бездорожью марципанов с пармезанами.

Но сначала, как всегда, история.

Дело было аккурат в 1998 году, когда мы, аки снег, свалились в Мармарис без предупреждения на голову пионера Сережи, затребовавшего с родителей триста долларов на продолжение экскурсий. Дите мое, отдыхавшее уже аж четыре дня в пионерлагере с Никитой Пушкиным (который сын «Женских историй с Оксаной Пушкиной»), слезно попросил передать ему в Турцию с тетей Оксаной денежку, ибо они с Никитосом так активно посещали все достопримечательности страны, что совсем обанкротились.

Но мы решили доставить кэш самостоятельно, ибо что-то екало… Надо было видеть глаза ребенка, который с сигареткой во рту, пребывая в нирване от свалившейся на него свободы посещения взрослых дискотек, вырулил на ресепшен, живописуя свои безденежные страдания маме по телефону, и узрел ее, маму, во плоти! С тех пор у нас в семье друг друга не пытаются надуть. Ибо чревато…

Но суть рецепта в нашем возвращении на чартерный рейс в Анталию.

Мы так устали и так изголодались, что рады были любой кафешке… И Бог даровал нам чудо! Такое кафе нашлось, причем в три часа ночи. Нам принесли мясо, вкуснее которого я не ела в жизни. Оно было и жареным, и тушеным одновременно, ароматным – прямо до микронной достаточности того и другого, но не забитым избытком специй. Оно таяло во рту, казалось чуть сладковатым, но с благородной кислинкой. И мягкости необычайной!

> Рискуя опоздать на рейс, я пристала к повару. Записывайте! Ни в одном Интернете я такого рецепта больше не встречала.

Берете любое любимое в вашей семье мясо. Телятина – идеально, баранина тоже пойдет, свинина хороша, но не жирная, курица и индейка тоже получаются, хоть и требуют дополнительного колдовства. В казанке разогреваете, раскаляете растительное масло. В него небольшими порциями, буквально по пять кусочков, вбрасываете мясо (размеры кусков, как на гуляш).

Шумовкой достаете обжаренное до румяной корочки мясо и перекладываете в миску. Ничего пока не солите! Когда все мясо пожарено, в растительном масле обжариваете лук – примерно две крупные головки на килограмм мяса. Как именно шинковать лук – не принципиально. Но как только он станет интенсивно розовым, возвращаете к нему мясо и доливаете примерно полтора стакана крепко заваренного черного чая с лимоном и одной чайной ложкой сахара. (Я говорю о килограмме мяса, в иных случаях прикидывайте на глазок.) Обычно я завариваю листовой чай в заварочном чайнике, и он у меня уходит весь, с парой крупных долек лимона. Как только мясо начнет аппетитно булькать, добавляете соль по вкусу, перец горошком, молотый черный перец и лавровый лист.

Через двадцать минут выключаете, накрываете казан полотенцем и даете настояться еще минут двадцать. Все!

Усилить вкусовой шок можно всякими заморочками – тоже не моя идея, а турка. Например, курагой, черносливом, замоченным горохом, отварной фасолью, грецкими орехами или миндалем.

В самом конце, подавая на стол с отварным рисом или картофелем, вы все это игриво посыплете зеленью.

Готова поспорить: такого цвета, аромата и вкуса у мяса вы еще не видели и не пробовали, и совсем не важно, какой там сортности оно было изначально.

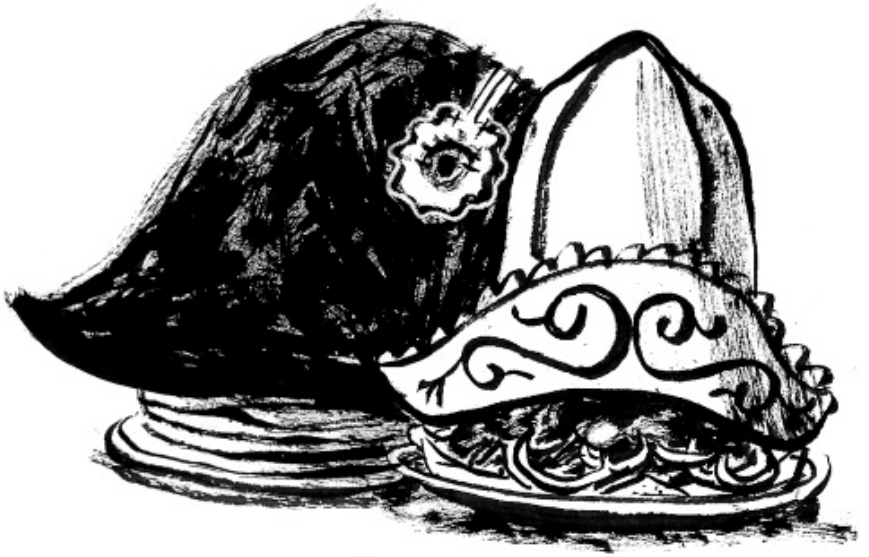
Бешбармак

Как-то раз, еще учась в аспирантуре, готовила я к очередным торжествам торт «Наполеон». Пекла-пекла постные коржи (вода, соль, чуть уксуса и мука), да устала. А рядом на плите булькала говядинка, которую я решила потомить пару часов на всякий случай – мало ли, праздники скоро, вдруг для салата пригодится.

И вот сижу я, несчастная, ведь мне и рукопись править, и крем варить, и теста полно, а выбросить жалко – экономия суровая, почти студенческая, – и мясо почти сварилось. И тут меня осенило! Я вспомнила, как в стройотряде в Казахстане нас угощали ароматным бешбармаком. Все тоже происходило в праздник, и там тоже на десерт подавался «Наполеон». У меня все было под рукой – так почему бы не рискнуть? И я рискнула. Рискните и вы, например, на Новый год, не пожалеете! Точнее, это будет день перед Новым годом, когда пироги и торты пекут. Ну и что? Порадуйте домашних едой и перед праздниками, не держите их на возбуждающем предпраздничном пайке.

В общем, так. Достаньте из кастрюли мясо, разберите его, дуя и обжигаясь, руками и вилкой на рваные куски-волокна. Теперь нарежьте тонкими кольцами три-четыре луковицы. Сложите лук в миску и залейте кипящим бульоном.

Раскатайте пласты оставшегося теста – тоже тоненько, по два миллиметра, и разрежьте сикось-накось на полоски, а потом на ромбы. Слейте с лука бульон обратно в кастрюлю и начинайте опускать в кипящий бульон ромбы теста. Всплывают – готовы! Вылавливайте их и выкладывайте на лук, сверху – разорванное мясо, потом опять ромбы. В конце, в самом верху, кладется любая зелень и добавляется чуть-чуть чеснока и молотого черного перца. Зовите домашних! Пусть уплетают с аппетитом ароматное нежное мясцо, да с хрустящим лучком, да с тающими во рту кусочками теста, да запивая из чашки бульончиком. Уверяю, до самого Нового года больше есть не попросят, настолько все вкусно и сытно.



P.S. Кстати, пока писала, подошла матушка и сказала, что бульон с мясом и сырое тесто лучше оставить в холодильнике и изобразить бешбармак уже первого января. В лечебных, так сказать, целях. Минут пятнадцать всего займет изготовление спасительного антиабстинентного блюда.

Хычины

Вы любите Эльбрус или Чегет? Нет, вы не любите их так, как я. Потому что вы нормальные! Вы едете туда кататься на горных лыжах и сноубордах, и только я еду туда кататься на подъемниках, пить обжигающий глинтвейн в кафешках на «этапах» и лопать от пуза нежнейшие, вкуснейшие, ни с чем не сравнимые хычины, макая их в ледяной айран. Попробовав хычины первый раз, я, помнится, воскликнула «Полцарства за коня!», точнее, за рецепт, но была изгнана с позором с местной кухни, где мне на пальцах объяснили, что, сколько русских ни учили готовить хычины, толку не было.

Но я ж настырная. Поэтому я, прежде чем зайти в кафе, каждый раз интересовалась, подают у них хычины с рецептом или без. Потому как я люблю только с рецептом.

На третий раз сработало, и я стала обладателем заветного рецепта. Но подружились мы с хычинами далеко не сразу. Слишком уж я была нетерпеливой. Собственные секретики обнаружила лишь со временем.

Итак.

Секрет первый. Тесто самое простое: стакан кефира или айрана, два стакана муки, щепоть соли. Никаких яиц и соды. В кефир добавляете соль и потихоньку всыпаете муку. Мешаете сперва вилкой, потом руками. Когда тесто станет эластичным комком, продолжаете его месить еще минут пять-десять, периодически звонко шлепая о столешницу. У мужчин особенно классно выходит. В конце концов у вас получится классный кусок теста чуть мягче, чем на пельмени. Кладете его в кастрюлю, накрываете крышкой и оставляете минимум на тридцать минут. Я оставляю на то время, пока буду готовить начинку.

Для начинки я беру пачку (граммов 200) феты, сулугуни или даже брынзы, если она не дико соленая. Пару-тройку крупненьких картофелин отвариваю прямо в мундире. Когда картошка готова, тру ее на терке, на терке же, но мелкой, тру сыр, не солю (сыр и так солоноват), перчу, по настроению добавляю мелко нарубленную зелень – ту, что есть в холодильнике. Собственно, все. Смешав картошку с сыром и зеленью, пытаюсь скатать двенадцать «апостолов» – равноразмерных шариков. Накрываю их полотенцем, чтоб не заветривались.

Из теста тоже делаю двенадцать шариков. Причем шарики из теста иногда получаются даже меньше, чем шары начинки. Но это не страшно.

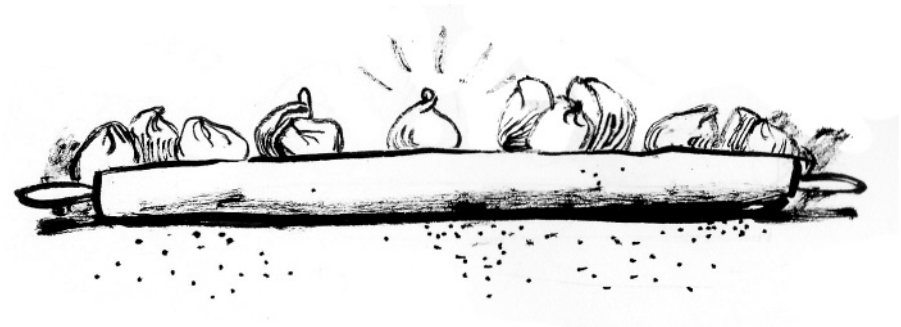
Теперь мы раскаляем сковороду, вливаем на нее

растительное масло, а стол припудриваем мукой. Шарик теста превращаем ладонью в лепешку, кладем в центр шарик начинки, поднимаем края и соединяем их в своеобразную «бомбочку» в центре. Защипываем и начинаем аккуратно и очень нежно раскатывать лепешку. Не давим! Не торопимся! Не ускоряем процесс! Сначала лепешка катается туговато, а потом, в один прекрасный момент, вдруг поддается и раскатывается в тонкий блин толщиной миллиметра три-четыре. Блин кладем на сковороду, обжариваем с одной стороны, переворачиваем, обжариваем с другой. Если блин вздувается, протыкаем ножом.

Секрет второй, он называется «мама вам в помощь». Реально, я всегда зову маму, чтобы одна из нас катала, а вторая пекла.

Готовый хычин смазываем с двух сторон сливочным маслом, которого не жалеем!

Ну, и третий секрет – подача. Балкарцы, например, если не в кафе, а дома, подают хычины как торт. То есть они все их складывают друг на друга, а потом режут так, как мы режем «Наполеон». Но вы, главное, не съешьте все, пока готовится. Был у меня такой грех. Да что там был… У меня и сегодня, если хычины не отобрать, родне останется лишь запах!



Приятного аппетита!

Самса

Вчера у меня так и осталась без дела баранина. Мои ее не особо любят, если только не изгаляться как-нибудь особо, да и кусок был и жирноват, и маловат для всех. Поэтому сегодня днем я вспомнила о самсе. И не просто так. Пару месяцев назад угостила домашней самсой нашего водителя и друга – азербайджанца Маила. Он сказал, что вкуснее ничего не ел, и очень просил рецепт. Завтра ему опять с мамулькой ехать за пенсией, вот я и решила, что Маил точно оценит.

Оцените и вы, особенно если вы не самые трудолюбивые хозяйки на свете.

Вначале мясо. У меня жирная баранина, вы можете взять любую мякоть – говядину, курицу, индюшку, но условие одно: это должны быть не диетические куски, а с жирком. То, что мы обычно не любим. Вам нужно полкило мякоти.

Нарежьте ломтиками, потом ломтики накрошите кусочками, как на оливье, и чуть побейте молотком для мяса. Но можно обойтись и без этого. Присолите, обильно приперчите, обязательно добавьте зиру и нашинкуйте лук. Лука берем ровно в два раза больше, чем мяса. То есть, в моем случае – килограмм. Лук тоже кубиками. Фарш слегка жамкаем, чтобы мясо с луком «познакомились», и отставляем в сторону.

Теперь тесто. И вот тут у меня есть секрет. Запоминайте!

Сначала я выливаю в миску два стакана теплой воды, кладу полторы чайные ложки соли, смело высыпаю целый пакет муки, даже не просеивая. И начинаю замес. Вначале все выглядит отвратительно и липнет к рукам. Но я руки периодически смазываю растительным маслом и продолжаю замес. А когда у вас получится относительно симпатичный кругляш, вы его накроете влажной салфеткой, сверху миской, в которой начинали замес, – и пойдете смотреть телевизор, сидеть в соцсетях, чай пить… Но и это не все. Когда вернетесь, напившись чаю, раскатаете весь ваш комок в огромный пласт (у меня почти на весь стол), промажете подтаявшим сливочным маслом и свернете рулетом. Из рулета закрутите улитку, или узел, или какую-то иную загогулину, положите в полиэтиленовый пакет и отправите еще на полчасика в холодильник.

Заметьте, писать мне это дольше, чем вам делать. Ведь все с охоткой, неторопливо, тремя подходами, да в выходной день,

когда и спешить-то некуда. Как на востоке.

Когда вы будете знать, что ваши домашние вот-вот придут с прогулки или просто проголодаются, вы достанете из холодильника тесто, отрежете от него кусочек размером с кулак новорожденного младенца, раскатаете тонкую лепешку, в центр положите по столовой ложке фарша, соедините петелькой (капелькой), все края сверху защипнете, перевернете и уложите кругляш колобком на смазанный маслом противень. Сорок минут в духовке при температуре 180 градусов – и вам начинают петь дифирамбы! Та-дам!!! Самая вкусная в мире самса готова. И самая дешевая, кстати!

А если вы успеете самсу переложить в миску, накрыть пакетом и потом полотенцем, то жевать ее сможет даже дедушка, у которого нет ни одного зуба!

Французская кухня

Обойти вниманием эту кухню я никак не могла. Так получилось, что Франция стала одной из первых стран, где мне посчастливилось побывать еще в студенческие годы, а французы, благодаря знанию языка, всегда становились моими добрыми друзьями, где бы мы с ними ни пересекались. И, как правило, находись мы хоть в Париже, хоть в Андорре, хоть в Алжире или в Камеруне, но речь всегда и непременно заходила о французской кухне. Ибо именно кухня, наравне с вином, литературой и шансоном, составляет предмет гордости любого француза без исключения.

Луковый суп

Тут недавно кто-то из друзей решил осчастливить меня рецептом лукового супа. Классика! Это же во все времена круто.

А я, как всегда, поделюсь своим, подсмотренным у знакомого отельера-француза в Андорре.

– Так вот, милая, – сказал он мне после бокальчика чудесного бренди. – Мифы о луковых супах сильно преувеличены. Никакой шеф-повар не станет возиться на кухне полтора часа, колдуя над горшочком копеечного супа. Наша задача все сделать быстро, эффектно и очень вкусно. Очень!

После этого маленький француз вскочил, принес из кладовой четыре крупные очищенные луковицы, разделочную доску, нож и прямо на крахмальной скатерти столика, за которым мы с ним болтали, мелко покрошил лук.

– Теперь пойдем на кухню! Вуаля!

На сковороде, на сильном огне зашипел на оливковом масле наш лук. Он жарился минут пятнадцать до темно-золотого, почти бронзового цвета. Мне показалось, что еще чуть-чуть – и будет поздно. Но мой приятель быстро всыпал в лук чайную ложечку сахара, столько же соли и пару чайных ложек муки. Размешал все и выключил огонь.

– Главный миф о карамелизации лука я тебе развею потом. А сейчас расскажу секрет бульона. Мы, французы, скупые люди, ты это знаешь. Поэтому, когда тебе скажут, что мы готовим луковый суп на мясном бульоне, – не верь. Мы поступаем так…

Смешно кривляясь и кокетничая, старина Шарль Монтре вскипятил чайник, влил в кастрюлю примерно литр кипятка, добавил туда два крупных лавровых листа, приличный кусок сливочного масла, остатки бренди из своего бокала и все перемешал.

– Вода с маслом? – удивилась я.

– Ага! И с бренди! – подмигнул он.

Через минуту он убрал лаврушку, а в кастрюлю добавил содержимое сковородки.

– Теперь самое главное. Мы сейчас все это отправим в духовку. Можешь ставить прямо в кастрюле, можешь разлить в красивые порционные горшочки. Осталась самая малость. Возьми любой твердый сыр, натри его и присыпь им суп сверху. Дальше возьми кусок обычного пресного теста, раскатай в пласт, накрой горшок и присыпь еще раз оставшимся сыром. Это нужно для того, чтобы съесть и «крышку» тоже…

Что вам сказать? Через двадцать минут я ела вкуснейший в

мире луковый суп!

Но от себя, уже дома, я тоже внесла лепту в упрощение и ускорение рецепта. Поскольку с тестом мне не всегда хочется возиться, то, затевая луковый суп, я покупаю в магазине тонкий лаваш и вырезаю нужный мне кусок. Но по-честному тоже присыпаю лаваш сверху сыром и сбрызгиваю маслом и чуть-чуть водой, чтобы он не пересох.

Приятного аппетита!

Бовардюр

Блюдо это подавалось в нашей семье по большим праздникам и называлось очень смешно – бовардюр. В детстве я его все время с бордюром путала. Но детство закончилось, я выросла, стала копаться в самых разных поваренных книгах, чтобы уточнить знаменитый рецепт бабушкиного шедевра, но, увы, ничего и нигде не нашла. Пришлось вспоминать по памяти, но в результате почти получилось! Естественно, бабушкиных рук ничто не заменит, да и той, советской, безГМОшных времен молодой телятинки, свининки или сочной баранины, из которых под настроение бабуля стряпала бовардюр, днем с огнем… Но попытаемся.

Итак, что же мы будем стряпать?

Абсолютно необычное и неожиданное: мясо в желе – бовардюр!

Для этого вам нужно будет купить примерно килограмм того мяса, которое любят в вашей семье (берите молодое, мякоть, без лишнего жира), вымыть его, хорошо просушить полотенцем и щедро натереть крупно смолотым черным перцем и крупной солью. Больше никаких специй!

На сковороде разогреваете смесь растительного и сливочного масла до очень высокой температуры и аккуратно опускаете туда мясо цельным куском.

> Ваша задача сделать так, чтобы мгновенно образовалась румяная корочка.

Добиваетесь нужного результата, переворачиваете и обжариваете с другой стороны. Когда мясо получит хороший припек, вы можете уменьшить огонь, прикрыть сковороду крышкой и на медленном огне потомить его минут двадцать.

Пока мясо млеет и зреет, вы замочите желатин – пару столовых ложек на стакан воды. В кастрюльку нальете еще один стакан воды и всыплете туда стакан-полтора любых кислых ягод (клюквы, брусники, вишни без косточки). Когда ягоды покипят, добавите столовую ложку сахара, чуть-чуть соли, на кончике чайной ложки, небрежно разомнете ягоды пестиком и вольете в соус размокший желатин. Доведите до кипения и выключайте!

Теперь вам останется переложить мясо в салатницу и полить его горячим желе. Остывая, смешиваясь с капельками мясного сока и жира, желе будет застывать не самым привычным образом. Мне все время кажется, что процесс готовки бовардюра

продолжается даже в холодильнике.

Ну, а на следующий день подавайте холодным и удивляйте гостей.

Готовится просто, а по вкусу получается нечто, напоминающее почему-то Париж и небольшие ресторанчики Монмартра.

Корзиночки с паштетом

Когда-то, на заре суровой юности, в злые 90-е мне довелось работать обозревателем в журнале «Car Mechanic». Чтобы вы понимали, я и техника – антагонисты. Особенно я и автомобиль. Поэтому творческий процесс выглядел примерно так: умные бородатые дядьки-инженеры описывали мне процесс ремонта автомобиля (бэушных иномарок), перемежая народные выражения с терминами, которые я записывала по буквам и пыталась «образно» осмыслить, а я потом излагала их темпераментные речи литературным языком для читателей. До сих пор помню, к каким повреждениям движка приводит закипание и какую штуковину (датчик) надо купить, чтобы даже последний чайник был уведомлен о приближающейся катастрофе заранее.

Но речь не об этом.

Как журналистам популярного издания, нам часто приходилось бывать на всяческих тусовках, презентациях и пр. Так вот, мой сегодняшний рассказ – о чудном чуде, которое я нагло позаимствовала у компании «Пежо» на открытии их представительства в Москве. Блюдо поразило меня смертельно, ибо сочетало несочетаемое.

Готовы?

Итак, мы сначала готовим обычный домашний паштет. Отвариваем в соленой воде с лавровым листиком и душистым перчиком килограмм куриной печенки. Процесс недолгий, минут десять займет, не устанете. Чуть дольше будет вариться полкило морковки. Вот ее нам нужно сварить до мягкости.

Одновременно с морковкой варим пять яиц. Когда все остынет, прокручиваем на мясорубке (или измельчаем блендером или комбайном) все ингредиенты, добавляя обжаренный лук – одну большую головку и полпачки сливочного масла – граммов 120. Досаливаем и перчим по вкусу, можно еще тертый мускатный орех положить.

Как вы понимаете, из несчастного килограмма печенки у нас выйдет огромное количество нежнейшего, вкуснейшего домашнего паштета. Но это еще не все! Если вы подаете его не к празднику, можете обойтись обычным хлебом, но если вы решите удивить гостей на Новый год, то запаситесь тарталетками. Весь фокус в том, чтобы, наполнив тарталетки паштетом, вы тщательно замаскировали его… клюквенным джемом! Брусничный, калиновый тоже подойдут. Я пробовала.

Ничего не подозревающие и не догадывающиеся о вашем

коварстве гости будут сражены наповал! Но ваше мастерство оценят. Ибо очень вкусно! Необычно! Странно! Просто «вау-эффект» какой-то.

Накормите этим «эффектом» хоть роту. Выход продукта очень большой, так что и быстро, и дешево, и сердито. Я рассказывала дольше.

Приятного вам аппетита!

Бёф-брезе

Близится Новый год. И только в этот праздник, только в этот день я отметаю традиционную лень и начинаю насвистывать известную французскую песенку: «De mon côté, j'ai choisi le Boeuf braisé à la française», закатывая рукава и сдувая со лба челку… Почему? А блюдо такое! Волшебно-праздничное!

Ну, во-первых, если в ресторане подают boeuf-braise, то, скорее всего, у ресторана есть мишленовская звезда. Во-вторых, даже в таком ресторане boeuf-braise будет находиться в меню в разделе «блюда от шефа». В-третьих, это очень вкусно и гламурно, и торжественно. Ну и, в-четвертых, я узнала когда-то этот рецепт и поняла, что не так страшен черт, как его малюют, а все дело в том, что boeuf-braise просто требует определенного терпения и времени.

Готовы? Тогда отправляемся в магазин и покупаем два килограмма (плюс-минус) говядины – лопатки, шеи или голяшки без кости и килограмм любого жирного мяса – хоть баранины, хоть свинины, хоть птицы (куриные бедрышки). Еще мы покупаем сладкий перец, лук-порей, красный лук, морковь и бутылку красного вина.

> Вернувшись домой, мы первым делом отвариваем в подсоленной воде жирное мясо, но так, чтобы вода едва-едва прикрывала куски.

Пену и жир тщательно снимаем в пиалу. Не выливаем! Я не знаю, зачем вам потом или куда пригодится отварное мясо. Наша задача – получить примерно триста миллилитров наваристого бульона, а там хоть трава не расти. Можете добавить к мясу воды и супчик сварить, а можете использовать мясо в салаты.

Отобранные 300 мл бульона отправляете в пиалу с пеной и жиром – это и будет то, что французы называют «брезе». Пусть пока постоит.

Говядину хорошо моете, удаляете кость, если попалась, но не режете, а отбиваете цельным куском. В зависимости от того, кто будет отбивать мясо, вы или супруг, получите кусок размером с мужской носовой платок или же почти полушалок. У меня получается что-то среднее. Хорошо солите мясо с двух сторон, перчите, натираете кашицей из чеснока, присыпаете лимонной цедрой и сворачиваете в плотный рулет, который туго перевязываете нитками.

На дно утятницы наливаете пару столовых ложек масла и

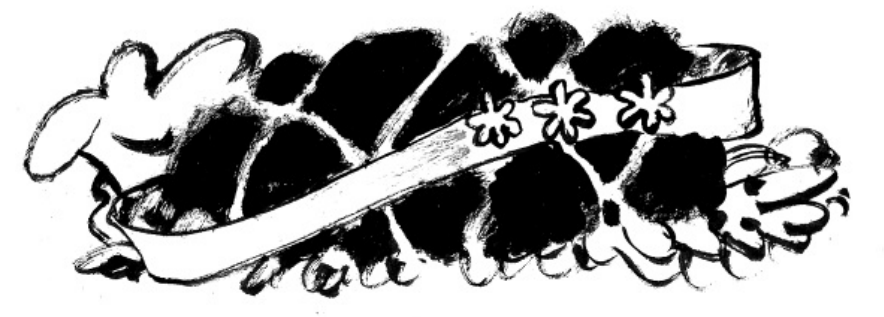
укладываете в него мясо максимально плотно. (Можете взять вместо утятницы и кастрюлю, но без пластиковых ручек.) Пустоты между стенками и мясом заполняете нарезанными овощами – пореем, красным луком, перцем, морковкой, добавляете любимые специи – лавровый лист, душистый перец, розмарин, зиру или барбарис. Теперь все это поливаете стаканчиком красного вина, накрываете сначала пергаментом, потом крышкой и отправляете в духовку, разогретую до 200–250 градусов.

Двадцать минут ничего не трогаете! Потом снимаете пергамент и крышку, мясо переворачиваете и поливаете брезе, примерно третью от общего количества. Так вы будете поступать еще дважды, через каждые двадцать минут. Ровно через час убираете пергамент и крышку и оставляете мясо еще минут на пять-десять, чтобы оно подрумянилось.

Достаете из утятницы, режете на ломтики и…

Ой, а что ж с нашими овощами? Все просто. Влейте в утятницу еще 100 мл вина и прогрейте минут пять в духовке или на плите. Переложите овощи в блендер, тщательно собрав все прижарки, соки, ароматные жидкости со дна кастрюли, добавьте кусок сливочного масла, соль и взбейте в пюре. Это будет соус для вашего «мишленовского» звездного boeuf-braise.

Фокус в том, что подавать это мясо можно и горячим, и остывшим, но непременно с горячим гарниром, обычно с отварной картошечкой. Вкусно будет в любом случае! Вкусно и необыкновенно празднично. Почему мясо, приготовленное этим способом, имеет волшебный вкус – я не знаю. Но оно имеет, и все! И испортить его почти невозможно.



Если вы еще раз перечитаете рецепт, то вы поймете, что глаза боятся, а руки делают! С Новым годом!!!

Мясо под зеленью

Блюдо получилось, или, как говорит моя мама-скептик, «задалось на этот раз». Идея его возникла по двум причинам. Первая: дети передали огромадное количество кинзы, вторая: принесенная с рынка баранина, которую мы не очень любим. Пытаясь соединить это все воедино, вспомнила совет одного знакомого француза-отельера.

Идея проста, как у французского лукового супа. Берем пропорции мяса и лука приблизительно один к одному. Травки (кинза, зеленый лук, эстрагон и пр.) должно быть очень много – по объему примерно столько же, сколько и мяса с луком. Эстрагона не было, но выручили иорданский иссоп и барбарис. Чеснок, наверное, тоже можно добавить, по желанию. На самом деле, как и в других моих рецептах, пропорции не так важны. Главное – ингредиенты, их «супружеская совместимость». А остальное каждый подгонит по вкусу. Наверное, лень мешает мне взяться за высокую кухню, где точный вес, объем, «на кончике ножа», щепотка, температура воздуха – все важно и не подлежит изменению, а иначе тесто не подойдет, белки осядут, крем расслоится, и прочее, прочее, прочее – мне такое просто не по силам. А в этом рецепте важно лишь качественное свежее мясо и много лука, чтобы хорошенько покрыть и пропитать его.

> Берите или обычный лук, или белый салатный. Не выпендривайтесь с шалотом или фиолетовым – не работает.

На дно кастрюли с толстым дном и хорошо пригнанной крышкой (или котелка, как у меня) плесните немного масла. Выложите в него четверть лука. Сверху уложите баранину. Думаю, любая баранина на косточке с тонкими прожилками жира подойдет. Иногда я укладываю мясо и лук слоями, иногда кладу немного лука на дно и много-много лука поверх мяса.

Сделайте огонь под кастрюлей средним, почти тихим, но достаточным для того, чтобы лук пустил сок и не подгорел. Можете положить стручок ванили. Накройте кастрюлю крышкой и оставьте млеть на час-полтора. Когда лук почти растворился, мясо отделилось от костей, а дом наполнился сладковатым ароматом топленого лука и запахом баранины, посолите и поперчите мясо и, добавив нарубленную зелень (зеленый лук, эстрагон, кинзу), снова накройте крышкой, подержите минуты две-три, не больше, и снимите с плиты. Оставьте набирать вкуса

на полчаса или около того.

Аромат сказочный. Мясо такое мягкое, что просто тает во рту.

Кролик в шоколаде

Один из моих французских приятелей рассказал мне очень интересный и очень старый рецепт. Да такой, что у меня тут же слюнки потекли. Я прямо вживую увидела и поняла, что это блюдо должно быть сногсшибательно вкусно.

В общем, рискните. Не пожалеете.

Нужно разделать тушку кролика, посолить, поперчить чуть просушенное салфеткой мясо. Сложить его в противень с высокими бортиками. Потом тщательно смешать стакан сметаны с натертой плиткой горького шоколада, щепотью соли и стаканом тертого же сыра. И всей этой красотой залить мясо. Я нигде ничего подобного не слыхала и не ела. Но в рассказе Франсуа это было изумительно вкусно и очень-очень необычно. Я, даже простившись с приятелем, еще минут двадцать чувствовала божественный аромат и удивлялась этому диковатому сочетанию – мясо с шоколадом… Но я привыкла доверять интуиции. Поэтому и захотела попробовать.

Захотела, и я это сделала! Братцы, держите меня семеро! Нельзя есть на ночь. А я приготовила, как назло, когда уже спать нужно было ложиться. И съела все, еще и тарелку хлебушком вытерла. Как передать ощущения? Шоколад не чувствуется совсем. Кажется, что это чуть сладковатый дымок в мясе. Но такой, знаете, французский какой-то дымок, с Лазурного берега… Сыр взяла пармезан, о чем жалею, ибо он все время намекал на макароны, хотя гарниром был обычный листовой салат. Вкус – небесный. Тяжести никакой, но есть плохой признак – хожу и кошусь на неостывший судок, который мама еще не убрала в холодильник. Поэтому строго контролируйте таких гуляк по кухне, как я.

Тыква «Прованс» с мясом

Близятся выходные… И почему бы вам не побаловать себя и родных одним удивительным блюдом, рецепт которого я «подсняла» в свое время у самого настоящего француза, владельца маленького отеля в Андорре.

Горнолыжник из меня тот еще, поэтому пока моя родня и друзья рассекали на разных снежных трассах, я отводила душеньку в болтовне с симпатичным дедушкой Шарлем Монтре, болтая с ним о превратностях человеческих судеб – его папа был коммунистом, одним из первых парижских, – распевая «Марсельезу» и делясь рецептами самых любимых блюд. Шарль угощал меня вкуснющим вином, а я его – рассказами о том, как нам живется в стране проигравшего социализма…

Однако к делу.

Любимым рецептом, обосновавшимся в нашей семье после этих каникул, стала фаршированная тыква. Рецепт прост до примитивности, блюдо удивительно вкусно, а конечный продукт – всегда сюрприз для хозяйки, два раза одинаково еще никогда не получалось.

Итак, что нам понадобится?

Средняя тыква – такая, чтобы могла целиком поместиться в духовке, пара куриных грудок или сопоставимый с ними кусок свининки, пара крупных луковиц, пара крупных помидорок (или четыре-пять средних), петрушка, чеснок (от двух до пяти зубчиков), соль и черный перец.

Мясо мелко-мелко режем, как на бефстроганов, а потом еще пополам, и обжариваем на сковороде. Масло выбирайте сами, кто не худеет, может взять сливочное. Добавляем нарезанный лук и снова обжариваем. Минут через двадцать с начала обжарки кладем нарезанные кубиками помидоры и снова жарим-тушим.

Пока вся эта красотень готовится, отрезаем у вымытой тыквы верхушку и вынимаем семена. Острой ложкой или небольшим ножиком вырезаем мякоть тыквы, оставляя на стенках примерно по сантиметру или чуть меньше рыжего «тела». Не знаю, как получится у вас, но у меня никогда не выходят аккуратные куски, да оно и неважно. Потому что мякоть вы тоже мелко покрошите соломкой или натрете на терке и слегка обжарите на другой сковородке.

> В результате у вас окажутся две шкворчащие сковороды, пустая тыква и скучающие в стороне рубленые петрушка с чесноком.

Вы все это солите, перчите и смешиваете вместе. Внимание: начинка (а это именно будущая начинка) не должна получиться очень сухой. Подливайте водичку до получения булькающей сытости.

Теперь осталось смазать тыкву растительным маслом, запихнуть в ее утробу «фарш» и отправить в духовку, не накрывая срезанной жопкой или закрыв, не принципиально, минут на сорок запекаться при температуре 180 градусов.

Почему я написала про разные результаты?

Во-первых, все зависит от мяса. Если берете курицу, то вкус блюда будет более французским. Если свинину – то до боли знакомым, китайским (как у свинины в кисло-сладком соусе).

Во-вторых, каждая хозяйка, освоившись, начинает добавлять свои любимые специи и травки, а это во многом меняет вкус.

В-третьих, запомните, вы можете добавлять к тыкве любые ингредиенты, но не переусердствуйте, скажем, со сладким перцем и черносливом. Я делала. Получается тоже вкусно, но эти два продукта напрочь забивают аромат тыквы, на мой взгляд.

В-четвертых, многое зависит и от самой тыквы. Иногда она бывает такой сладкой, что фарш приходится сбрызгивать лимонным соком.

Единственное, что я вам гарантирую: вид, вкус и необычность подачи не оставят равнодушными ни ваших домашних, ни самых привередливых гостей!

Итак, спасибо сыну коммунистов и щеголеватому французскому гурману, дядюшке Шарлю!

Подавая, исполните «Марсельезу»:

Allons enfants de la Patrie
Le jour de gloire est arrivé!

Бланманже

Относя себя к ленивцам высшего, колированного сорта, у которых жажда сварганить нечто удивительно вкусное и деликатесное, поразить всех друзей и порадовать любимых отчаянно борется с ленью и нехваткой времени, предлагаю рецепт десерта-варенья, от которого охать будут все!

Это будет бланманже.

Рецепт проверен годами и прост до умопомрачения.

Для приготовления шедевра вам потребуется килограмм фруктов, в идеале слив, абрикосов, персиков, нектаринов или вишен. Наверное, можно попробовать и с ягодами, но не делала, поэтому врать не буду.

Фрукты вы моете, вынимаете косточки, режете пополам (крупные сливы или нектарины можно и на четвертинки), с вишнями еще проще, и начинаете выкладывать в кастрюлю, пересыпая слои сахарным песком, смешанным с быстрорастворимым желатином. Пересыпали, скажем, вечером и отставили в сторону до завтрашнего возвращения с работы. Фрукты дадут сок.

На следующий день вы встряхнете кастрюльку, поставите ее на медленный огонь и доведете до кипения. Появление первых пузырьков скажет о том, что ваше лакомство готово и его можно быстро перекладывать в чистые сухие банки, закрывать крышкой, переворачивать кверху дном и оставлять остывать. Потом пару часов подержите банки в холодильнике. А дальше храните в обычной кладовке. Но вот перед подачей к столу ваш десерт, в идеале, хорошо бы еще раз охладить.

На Новый год, да с шампанским, да с маленьким ломтиком пармезана в розетке этот десерт не оценит только человек, напрочь лишенный языка!

Легких шедевров вам, други!

Для ориентира приведу пропорции на один килограмм слив:

30 граммов желатина

два стакана сахара

Средиземноморская кухня

Конечно, я понимаю, что, выделив отдельно французскую кухню, а остальные объединив под общим названием «средиземноморская», я обижу моих любимых друзей из Италии, Испании, Греции, Черногории, Кипра и т. д. Но, клянусь честью, французов выделила только потому, что одной из первых кулинарных книг, которую я прочла в студенческие годы, была поваренная книга Александра Дюма. Будем считать, что это моя дань уважения великому мастеру и привитому им чувству почтительного отношения к искусству приготовления пищи.

Импортозамещенные «оливки»

Специально для тех, кто страдает по греческим оливкам.

Когда-то один очень хороший и очень итальянский человек, вечно путающий русские слова с родными, попробовав это, воскликнул:

> «Бениссимо!!! М-м-м-м-м! Маслинки от Инки!» – и мгновенно съел всю миску разом.

Делюсь рецептом.

Берете два килограмма мелких слив (раньше брала только угорку, она же венгерка, потом поняла, что годятся все сливы в стадии недозрелости), пять бутончиков гвоздики, пять горошин душистого перца, шесть чайных ложек соли, шесть чайных ложек сахара, шесть чайных ложек уксуса (лучше бальзамического, но можно заменить любым).

Раскладываете вымытые сливы в чистые банки, плотно, и заливаете кипятком. Через десять минут воду из банок сливаете в одну кастрюлю, добавляете специи, соль, сахар и уксус, кипятите повторно и заливаете в банки еще раз. Снова ждете десять минут, сливаете, повторяете кипячение, заливаете в последний раз и закручиваете крышками!

Оп-па! Через месяц любой грек или итальянец, слопав вашу сливу, поймет, что не так уж ему нужны его родные оливки. А русский догадается еще быстрее.

«Незаметная» рыбка

Я долго не могла приучить ребенка есть рыбу. И не потому, что он принципиально не переносил ее вкус. Причина была во мне. Помнится, когда он был маленьким и прихворнул, мы с матушкой раздобыли дефицитнейшую по тем временам красную икру и попытались подкормить его «полезным». «Что это?» – спросил ребенок. «Кушай, сыночка, это рыбкины детки», – не подумав, ляпнула я. Сережа оказался великим гуманистом и деток есть отказался категорически. Более того, в ранг «священной коровы» им была возведена и вся рыба как таковая. Почему? Нет объяснений. Но я не прекращала попыток впихнуть в дите фосфор и омегу-3 посредством парения, жарения, варки ухи и т. п. Нулевой результат! Он рыбу выискивал везде и категорически игнорировал. Зато полюбил всяческие гамбургеры, сэндвичи и прочую фаст-фудовскую ерунду, не сильно полезную для здоровья. Тут-то он и попал!

Есть такая хитрая штука в средиземноморской, да и вообще европейской, восточной и даже заокеанской кухне – чатни, или релиш. Это смесь самых невообразимых ингредиентов в одном соусе. Самый распространенный релиш – мелко нарезанные или тертые на терке соленые огурчики с укропом и горчицей.

Вот и придумалось мне взять тонкий лаваш, раскрошить на него кусок отварной трески, промазать сверху этим релишем и свернуть в трубочку. Через час «отлеживания» в холодильнике я разрезала рулет на кусочки, и чудо свершилось! Ребенок слопал все с аппетитом, без раздумий и капризов, да еще и добавки попросил!

Рискните и вы. Это правда удивительно вкусно, необычно, а главное – просто.

Один тонкий лаваш, два соленых или маринованных огурчика, маленький пучок укропа, две столовые ложки горчицы (я ее «релишу» сахарком), кусок отварного рыбного филе. Все! А, чуть не забыла, лаваш протираю кусочком подтопленного сливочного масла.

Правильные фахитас

Эль пабло унидо хамас сера венсидо!

Это было первое испанское блюдо, которое мы готовили почти всем общежитием (точнее, всем этажом нашего истфила) к какой-то юбилейной дате одной из революций. Блюдо оказалось БОМБОЙ, и лишь спустя много-много лет я узнала, что оно входит в золотую коллекцию мировых кулинарных шедевров. Называется блюдо просто – фахитас. Его считают своим национальным и в Мексике, и в Европе, и в Африке, и даже в Индии. Да-да. Ну, названия чуть-чуть отличаются. С африканской версией знакомимся в соответствующем разделе. А здесь – европейский вариант.

Самое приятное, что приготовить фахитас сегодня довольно легко в любом городе России, куда заботливые коммерсанты завезли авокадо и лайм. Ну, а заботливые кавказцы – свой лаваш. Раньше мы мучились с этими лепешками сами. Чтоб вы понимали, лепешки под фахитас – это фактически наши блины, только испеченные не на сковороде, а в духовке, на основе молока или воды, муки, соли и яиц. Но такие же тоненькие.

Это была увертюра.

Теперь пошло действие первое.

Сначала делаем знаменитое гуакамоле – не менее знаменитое, чем фахитас. Для этого мы разрезаем две авокадины, убираем косточки, ложкой выгребаем мякоть. Теперь мелко-мелко режем большую луковицу и заливаем ее соком одного-двух лаймов. Чуть-чуть присаливаем и оставляем в покое. Особо нетерпеливые могут авокадо и лук с соком выложить в блендер, измельчить и оставить до поры до времени. Я же обычно смешиваю лук и тропический фрукт чуть позже.

Теперь берете сковороду, достаете из холодильника небольшой кусок мяса или птицы (одну куриную грудку, например), режете их как лапшу, берете еще одну луковицу и тоже нарезаете соломкой и (внимание!) нарезаете один жгучий красный перец. Раскаляете сковороду, бросаете в шипящее масло мясо, лук и острый перец, следом, через две минуты, готовое, то есть перемешанное, гуакамоле, а еще через две минуты – пару ложек сметаны и пару ложек раздавленного вилкой пюре из консервированных без кожицы помидоров (есть сейчас в продаже даже пакетики итальянских томатов, протертых в пюре фабричным способом). Считаете до ста и начинаете выкладывать готовый соус на листы лаваша, заворачивая их конвертиками. По ходу дела вы добавляете в начинку любую рубленую зелень,

пропущенный через пресс чеснок, кусочки свежего огурца или авокадо, если оно у вас осталось. Кстати, те, кто не ест мясного, готовят фахитас с отварной фасолью, но в том же темпе и с тем же темпераментом.

Запах вокруг в это время стоит такой, что все дамы начинают тихо стонать, наводя мужчин на странно неприличные мысли. Страсть буквально разлита в воздухе!

Рулетики с фахитас выкладываются в миску, накрываются толстым полотенцем или одеялом, а хозяева, по традиции, отлучаются на минутку в спальню… И это чистая правда!

Ну, а когда все возвращаются к столу и едят божественно теплые и нежные фахитас, то тут, то там раздается двусмысленное: «А можно еще-е-е-е-е?..»

Эротический супчик для стройности

У меня сегодня очень много, то есть до ночи, работы, но я тут недавно пообещала подруге поделиться рецептом, который бы порадовал тех, кто хочет похудеть на вкусняшках.

Это слишком простая задача. А посему…

Посему, подружки, дарю вам рецепт «два в одном»: от него худеют и он очень сильно «заводит» мужчин. Проверено опытным путем!

Итак, как всегда, все просто, а потому вы не перепутаете.

Нам нужны: один пучок черешкового сельдерея, одна морковка, один пучок петрушки, один пучок зеленого лука, пять помидоров, пять сладких перцев, пять картофелин, пять столовых ложек мелко нарезанной капусты. Все!

Вы хотите знать, как это готовить?

В жизни не перепутаете!

Ставите на плиту кастрюлю с примерно двумя литрами воды, добавляете чайную ложку соли и две столовые ложки сливочного масла. Когда вода закипит, всыпаете все, нарезанное мелкими кусочками, кроме петрушки и лука. Их добавляете за минуту до готовности. Готовность определяете просто – по картошке. Сельдерей при этом останется жестковат и будет похрустывать.

Согласитесь, не рецепт, а песня, исполненная ленивой женой. Аромат гарантирован такой, что придут соседи сверху и снизу. И ни одна самая подозрительная свекровь не догадается, что суп ее сыну подан без мяса!

Мясо мы заменим сметаной. Не бойтесь! Потому что даже в том случае, если вы добавите в этот суп базарную сметану, калорий в нем минимум (они там как-то самоуничтожаются, только забыла за счет чего). Это правда, мне доктор-диетолог считал.

И теперь самое главное, худышки мои будущие. Есть этот супец можно без ограничений по объему порций. Неделя такого супчика, чередующегося с отварной гречкой, и минус семь килограммов!

Моя беда в то, что в моем доме никто, окромя меня, худеть не собирается. Но, когда проверяла на себе, реально сбросила десять килограммов за десять дней. Первые три дня вес стоял почти на месте, а потом понеслось – по килограмму стройности в день.

Ну, а про мужчин – особый разговор. Мои друзья-урологи из одной ведущей московской клиники теперь рекомендуют этот супчик всем пациентам с простатитом и теми проблемами, которые он вызывает (а именно – эректильной дисфункцией).

Португальский народный суп

Сегодня варила уху из окуней. Обычную, без затей. Сварила, сняла с огня и отставила в сторону без крышки, чтоб малость подостыла. Ушла писать «Дев Иорданских», главу про мою любимую Нину Быстрову, да и подувлеклась процессом…

Вернулась к окончанию пира. Наш рыжий Котя, которому два дня назад надели противоклещевой ошейник, почему-то страшно этим фактом возгордился, решил, что он теперь в доме царь, бог и воинский начальник в собственном толстомордом обличье, и принялся хулиганить. Строит всех, включая меня и кормилицу-бабушку. Боится лишь попугая Федечку.

Так вот, сегодня он возомнил себя рыбаком и повылавливал из ухи всех окуней. Есть не ел, так… удовольствие получал от процесса.

Отмывая липнущие полы от следов его «рыбалки», я догадалась, что уха удалась. Но домашних пришлось кормить вчерашним куриным супчиком, о котором я расскажу подробнее.

Суп, на самом деле, реально вкусный и страшно благородный, с историей. Да еще и заморский, португальский. Вот только название я его, как всегда, забыла. Восемь лет прошло – немудрено!

В общем, так.

Куриные запчасти в виде костей варите долго. Пару часов. Надо, чтобы они разомлели и размякли, как вы в Сандунах. Когда по дому уже нельзя будет ходить от обалденного куриного аромата, вы быстро режете тонкими кольцами два стебля лука-порея и два стебля зеленого свежего сельдерея. Чистите и кромсаете кубиками пару крупных молодых картофелин. Варите еще минут пятнадцать, до мягкости картошки. Потом вливаете в суп примерно стограммовый пакетик жирных сливок, в которые добавили три зубчика пропущенного через пресс чеснока. Перчите, солите и вуаля! Вкусно – не то слово.

Но поскольку я только-только вернулась из Иордании, и та же

Ниночка Быстрова отсыпала мне пакет иссопа и молотого барбариса, я зачем-то взяла и добавила по чайной ложке этих приправ. Братцы, это вещь! Вот теперь сижу и думаю, как сообщить португальцам. Они-то, бедные, не знают, как сделать их фирменный суп еще более ароматным и восхитительным.

Касуэла (из Португалии в Чили)

«Мало касуэлы ел». Именно так чилийцы говорили об одном нашем товарище по экспедиции в Чили – худеньком и звонком до полупрозрачности. Мы бы сказали «мало каши ел», а они – касуэлы. Ибо касуэла – их любимое блюдо – это кастрюлька с чем-то первым и вторым одновременно. Но о мясной касуэле я вам расскажу как-нибудь позже, а вот то, что сразило меня наповал, было касуэлой рыбной. И она у чилийцев имеет даже специальное название «кадильо де конгрио», и Пабло Неруда, самый известный чилийский поэт и лауреат Нобелевки, даже посвятил оду кадильо, слова которой (в вольном переводе) звучат примерно так:

«… Встречаются в тарелке, как два влюбленных сердца, вкусы Земли и Моря, чтобы познал ты в этом блюде Блаженство неба». О как! Заинтриговала? Тогда шашки наголо и шагом марш на кухню. Будем творить Блаженство неба.

Нам потребуется морская рыба – чем она жирнее и меньше в ней костей, тем вкуснее, – примерно килограмм-два крупных сочных помидоров, один огромный мясистый сладкий перец, средняя морковина, луковица, лимон, чеснок, острый перец (наш или чили), зелень петрушки или кинзы, а из приправ соль, сахар, молотый черный перец, молотая сладкая паприка, можно еще орегано взять.

Ну, и наполнители-разбавители: вода, сухое белое вино и сливки.

А дальше все совсем просто. В глубокой сковороде или казанке, нашей отечественной касуэле, на небольшом количестве растительного масла быстро пассеруем луковицу, нарезанную дольками, и покрошенные два зубчика чеснока. Затем к ним в компанию отправляем морковь, нарезанную кружками, и сладкий перец, накрошенный соломкой, а также горький перец, очищенный от семян. Жарим все вместе еще минуты три. В это время мелкими кубиками режем помидоры (я их не чищу от кожицы) и тоже отправляем к овощам. Одновременно засыпаем все специи, солим по вкусу, сластим (две чайные ложки), перчим, выдавливаем сок одного лимона и вливаем стакан белого вина. Вся эта красота должна потомиться минут пять.

Далее торжественно закладываем рыбу, разделанную на порционные куски, и вливаем литр горячей воды из чайника. И только теперь прикрываем крышкой, уменьшаем огонь и даем соединиться всем вкусам в Блаженство неба. На получение полноценного Блаженства у меня уходит минут пятнадцать от

силы, до готовности рыбы.

Разливаем в тарелки, посыпаем рубленой зеленью и вливаем в каждую тарелку по две-три столовые ложки жирных сливок.

Все! Теперь я абсолютно спокойна за вас. Вы в нирване. Наслаждайтесь!

Рыба по-древнегречески

Мне чрезвычайно повезло с моим историческим образованием. И знаете почему? Потому что волею и суровостью моих учителей нам предписывалось штудировать целую кипу исторических документов, в том числе и очень древних. Вот тогда-то я и стала обращать внимание на то, что пропускали мои сокурсники-мужчины: на рецепты. Конечно, самыми интересными и доступными для осмысления были рецепты Древней Греции и Древнего Рима. С Египтом все сложнее.

Поэтому, если вам интересно, я поделюсь с удовольствием.

Во-первых, начнем с того, что есть, то есть употреблять пищу, следует правильно, относясь к ней каждый раз как к празднику, и ни в коем случае не в одиночестве. Поэтому древнегреческие пирушки-симпосионы проходили обязательно в компаниях товарищей. Даже само греческое слово «товарищ» – синтрофос – по своему происхождению означает «человек, с которым вместе ты ешь». Считалось, что в компании «синтрофосов» должно быть «не меньше числа Харит, не больше числа Муз», то есть от трех до девяти, чтобы не было ни скучно, ни тесно.

Было время, когда греки почти не ели рыбу, она считалась пищей бедняков. Даже в «Илиаде» лопают в основном мясо:

> Сам же огромный он лот положил
> у огнищного света,
> И хребты разложил в нем овцы и козы
> утучнелой,
> Бросил и окорок жирного борова, туком
> блестящий,
> Их Автомедон держал, рассекал Ахиллес
> благородный,
> После искусно дробил на куски и вонзал их
> на вертел.
> Жаркий огонь между тем разводил
> Менетид боговидный…

(Как вы догадались, сие и есть «Илиада».)

И лишь пару столетий спустя мода на поедание рыбы вернулась снова. Вот и сегодня мы с вами будем готовить самую настоящую рыбу по-древнегречески. Клянусь мамой и Зевсом!

Для прекрасного и легкого обеда нам понадобятся полкило филе любой морской рыбы, два огурца, два сладких перца, две

луковицы, два зубчика чеснока, оливковое масло, столовая ложка уксуса – лучше винного или бальзамика, соль, зелень и полстакана сухого белого вина.

Первым делом моем филе, просушиваем, разрезаем его на порционные некрупные куски и сбрызгиваем уксусом. Пока рыба маринуется, разогреваем две сковороды. На одной обжариваем нарезанные лук и чеснок, на второй – нарезанный тонкими колечками сладкий перец. Добившись румяного цвета и упоительного аромата сразу на двух сковородах (на это уйдет минут десять), к одной – там, где лук, – добавляем филе, ко второй – нарезанные полукруглыми ломтиками огурцы. Рыбу сразу заливаем вином, посыпаем рубленой зеленью, закрываем крышкой и тушим на медленном огне еще минут десять. Солим только овощи на второй сковороде!

Когда овощи разомлеют окончательно и станут сами проситься к столу, мы вываливаем их поверх рыбы, засекаем контрольное время в пять минут, и все! Древнегреческая трапеза готова!

> Созывайте своих «синтрофосов», накрывайте на полу поляну, укладывайтесь вокруг скатерти на левый бок (там, где желудок) и наслаждайтесь!

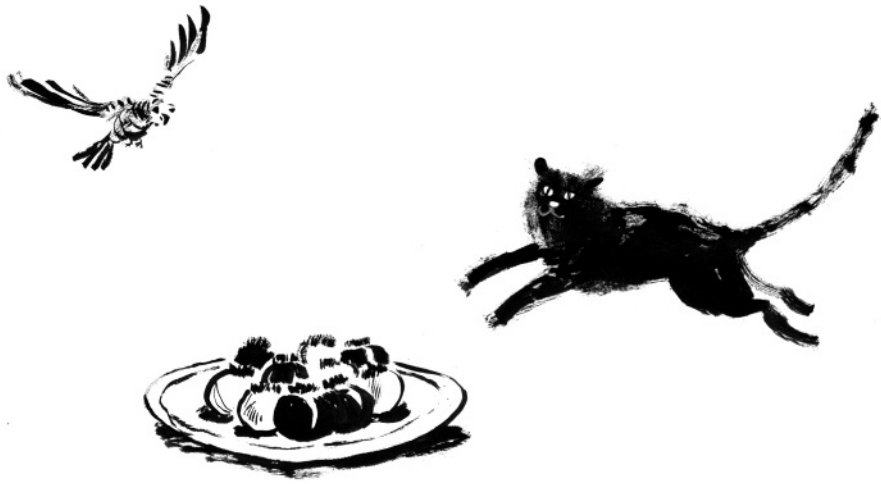
Да, кстати, рецепт сей взят из трактата Платона, так что не ссылайтесь на Инну Метельскую.

Итальянская импровизация

Когда ничто не радует, придумываем радости сами. Вот вчера мне поручили нажарить куриных котлет, которые я терпеть не могу, – жарила и вздыхала. Надоело. Стала искать, на ком или чем выместить раздражение. Заметила три яблока из «Дикси» – тех, что на вкус как манная каша, но при этом железобетонные. Потом вспомнила про такие же желвачные помидоры в холодильнике. И решила, что если трех вражин подружить между собой, как это часто делают в Италии, например, то и мне радость (веселье, как минимум), и от противных продуктов польза. Ну, не убьет же меня мама за хулиганство и эксперименты?

Быстро обжарила оставшийся фарш на сковороде, добавив к нему горсть грецких орехов и пару нарезанных чернослив. Сразу запахло вкуснее и бодрее. Срезала у яблок верхние попки и удалила сердцевину, оставив примерно по восемь-десять миллиметров стенок. Так же расправилась с помидорками. Из яблочно-помидорной мякоти, измельчив ее блендером, добавив соли, перца и сахарку, сделала легкий соус, обжарив ее на сковороде на сливочном масле, а фруктово-овощные бочонки начинила куриным фаршем.

На двадцать минут отправила в духовку, потомила при 180 градусах, присыпала сыром и снова в печь до золотистой корочки… На запах пришли все домашние, и даже кот с попугаем. Из ерунды получился деликатес. Ей-богу! Помидорки умяли первыми, забыв про соус. Яблоки только ждут своей очереди, но пахнут изумительно… Вот так вот!



Кстати, когда был СССР и тотальный дефицит всего, в конце 80-х я кормила маленького Серенького помидорами, начиненными фаршем из докторской колбасы, сладкого перца и чеснока. Запекала тоже минут двадцать. Десятилетия прошли, а мой взрослый сын помнит и очень любит это простецкое блюдо.

Пармская паста

Сегодня встретила в магазине первый российский пармезан. Естественно, купила. Что вам сказать? Достойно! Очень достойно. Особенно, если сравнивать с тем пармезаном, который еще недавно предлагала «Азбука вкуса» по баснословной цене и который все равно не имел ничего общего с Пармиджано Реджано. Но, кстати, то, что сыр сильно отличался от классики, не делало его хуже. Я знаю, может, всего парочку любителей этого пряного и едкого деликатеса.

Перед рецептом чуть-чуть истории, для настроя. От прочих сортов сыра Пармиджано Реджано отличается тем, что его не прессуют. Пармезан производят по технологии самопрессования в соляном растворе. Сырную голову в течение двух лет периодически переворачивают. После двух лет вызревания самые качественные сырные головы перевозят в специальное хранилище. Там они зреют еще в течение года. На последней стадии за созреванием следят «пармские слухачи». Эти люди обстукивают каждую сырную голову специальным серебряным молоточком и слушают издаваемый звук. Если звук от головы недостаточно звонкий, то сыр отбраковывается. Он уже отправляется в магазин с соответствующей маркировкой и некоторой скидкой.

Но, как вы догадываетесь, все рассказы про 70 видов луговых трав и вызревание в течение десятка лет в сегодняшней индустрии мегамаркетов звучат наивно. Важно понимать одно – для приятного, фруктово-сливочного и сладковато-горчащего вкуса пармезана нужно хорошее цельное молоко и честный товаропроизводитель с купленной по патенту рецептурой.

Ну, а теперь поделюсь тем, что я планирую сделать с этим деликатесным сыром. Меня радует то, что в один килограмм пармезана входит аж десять литров молока, а я его столько и за год не выпиваю.

Посему…

Берем пару-тройку зубчиков чеснока и пару головок лука. Обжариваем их, мелко нарезанные, на растительном масле. После чего добавляем к зажарке стакан сухого вина (мужчины одобрят!) и выпариваем, помешивая, минут пять. Теперь вливаем стакан сливок (бабушки одобрят!) и опускаем в булькающую жидкость пакет размороженных под горячей водой и промытых под холодной мидий. Не усердствуйте особо. Мидии могут иметь некую льдистость в душе. Буквально три-пять минут, и мы все это снимаем с огня, щедро приправляем рубленой петрушкой и

плотно прикрываем крышкой.

В то же время, то есть параллельно, отвариваем макароны (спагетти, феттучине, все остальное из паст) и пытаемся сырным ножом тоненько настрогать наш пармезан. У кого нет сырного, берет овощечистку.

Выкладываем пасту в миску, топим ее в соусе, засыпаем сверху горой пармезана и… блаженствуем, блаженствуем, блаженствуем! Суббота близко! И вино, которое осталось от соуса, под рукой… И открыто, так почему не поблаженствовать-то?

Лазанья из пельменей

Все мы родители. И всем знакома ситуация, когда, имея великовозрастного дитятю-старшеклассника и работая за два часа езды от дома, так далеко, что выезжать приходится чуть не в семь утра, ты влетаешь к нему в спальню, чмокаешь в заспанную мордаху, будишь и спрашиваешь: «Что на завтрак?» «Пельмешек, мусь!» – раздается сонное ответное, басовитое… Ты сайгаком летишь на кухню, отвариваешь эти самые пельмешки, докрашивая на ходу глаз и дочитывая верстку нового номера, потом еще раз целуешь чадушко, сообщая, что пельмени готовы, и уносишься на работу…

А в восемь часов вечера ты обнаруживаешь в кастрюльке, к которой никто, естественно, так и не притронулся, ибо проспал, серовато-комковатый разбухший клейстер. Это не пельмени и даже не пельменный суп. Это гадость какая-то, которую я с бравурными ругательствами вываливала в миску собакам – чему они были, кстати, чрезвычайно рады. И вываливала ровно до тех пор, пока не погостила в доме у своих миланских друзей и не попробовала лазанью из равиоли. Ха-ха-ха! Они думали, что они самые хитрые и я не догадаюсь, что эта их лазанья родилась из-за точно таких же не позавтракавших вовремя горе-мальчишек… Рецептик я записала.

Но с тех пор это блюдо у нас дома прижилось, а пёсы только облизываются. Итак, спасибо, Италия!

Собственно, что нам нужно? Кастрюля раздобревших,

размокревших пельмешей, кусок любого сыра, сто граммов сметаны или сливок (сметану люблю больше), пара луковиц, пара яиц, соль и перец. Ну, и еще панировочные сухари.

Первым делом смазываем форму маслом, присыпаем сухарями и половиной натертого сыра. Затем шумовкой вылавливаем из пельменного «киселя» пельмени и распределяем их по поверхности сыра. Пусть знакомятся с сухарями и отдают им лишнюю влагу. В это время шинкуем и быстро обжариваем до золотистого цвета лук, нам понадобится на это минут пять, не больше. Выключаем огонь под сковородой и взбиваем в миске пару яиц со сметаной, солью и перцем. Дальше – по желанию: либо лук со сковороды к сметанно-яичному соусу, либо наоборот. Наша задача – получить луковую заливку. Ею мы щедро поливаем пока еще страшненькие пельмеши, засыпаем остатками тертого сыра и ставим в разогретую духовку минут на 15–20.

И вот тут возникает то самое чудо, которое называется «высокой итальянской кухней». Вместо испорченных ребенком пельменей миру является ароматная, румяная, пахнущая луком и парной телятиной (откуда только что взялось?) итальянская лазанья из равиоли!

И если завтрак мой сын часто игнорировал, то такую запеканку уплетал за обе щеки и даже без кетчупа. Попробуйте! Авось и вам пригодится.

Это реально нереально вкусно.

Греческие котлеты

Приехала племянница с Украины. Привезла грецких (греческих) орешков. Много-много. Да еще и чищеных. И тут я вспомнила замечательный рецепт, который подсмотрела в одной таверне на Кипре. Блюдо мне так понравилось, что пойду пробовать прямо сейчас. Рискните и вы. Ну, кто первый? На старт, внимание, марш!

Берем примерно килограмм очищенных грецких орехов, кусок сала (шпика) величиной с кулак, два яйца, две луковицы, треть белого батона, пять-шесть зубчиков чеснока, соль, перец. Пропускаем орехи, сало, лук, чеснок и замоченный хлеб через мясорубку, делаем котлетки, панируем в муке или формируем влажными руками. Обжариваем на растительном масле с двух сторон. Все!

> Это мгновенно, это элементарно, это волшебно вкусно.

Но если у вас нет племянницы, которая вам привезет бесплатно килограмм орехов, то дороговато. Увы…

Пикантная каша из Сицилии

Ну что, братцы? Проголодались?

Тогда вот вам к ужину рецепт фирменной походной рисовой каши, семейный рецепт которой передал нам Роман Николаевич Скибневский, поведав его по страшному секрету. Точнее, это был рецепт не его семьи, а старинного сицилийского рода, которым щедро поделился со знаменитым орнитологом его итальянский коллега.

Этой кашей мы завтракали, а зачастую и ужинали все наши походные дни в Намибии. Ибо мысль о том, что ее можно не доесть или выбросить (избави Бог!) даже в голову никому не приходила. Готовили мы ее, как вы понимаете, на костре, в котелке, из сухого молока и без контроля температуры и прочих изысков, но получалась она всегда отменной, ароматной, домашней и сытной. А самое главное – наши желудки весь долгий месяц в Африке были абсолютно здоровы!

Итак.

Вам потребуются, в домашних условиях, примерно литр молока, стакан риса, полстакана изюма, кусок сыра чеддер (мы его даже в Африке нашли без труда), чуток соли и сахар по вкусу.

Ну, а далее все просто. В холодное молоко закладываете промытый рис, доводите почти до готовности, присаливаете,

кладете изюм, затем всыпаете сахар и натертый на терке сыр. Десять минут каша зреет без огня, укутанная, и все… Наслаждение!

По цвету каша получается примерно такой, как сицилийский рассвет, – золотистой и маслянистой. А по вкусу – абсолютно не похожей на привычное блюдо. Роман ее ест совсем без сахара – и в этом есть ее, кашина, итальянская исконная правда. Остальные сладкоежки не наслаждались ее деликатной пикантностью, а щедро досахаривали, по-русски.

Но счастливы и довольны были все!

Азиатская кухня

Азиатская кухня мне нравится практически вся. Индийскую кухню очень люблю. Пожалуй, чуть меньше, чем тайскую, корейскую или китайскую. Но только потому, что приготовить настоящее индийское блюдо, не имея под рукой огромный ассортимент трав, специй, зелени, соусов, пряностей и сладостей, практически невозможно. Но я постараюсь вам рассказать о тех блюдах, которые не получится испортить ничем: ни отсутствием специфических ингредиентов, ни отсутствием специфических навыков у хозяйки, словом – это всегда попадание в «яблочко» и всегда экзотика.

Хулиганистые чипсы

Самое удивительное, что эти чипсы в наших ресторанах относятся чуть ли не к высокой кухне. На самом же деле все проще пареной репы. Блюду этому меня научили индийцы в РУДН. И хулиганское название к нему мы придумали в те же студенческие годы. Какое? Вы догадаетесь (или придумаете) сами, когда приготовите.

Итак, замачиваете горох на два-три дня. Воду периодически сливаете, промываете, добиваетесь кондиции – он должен стать почти мягким, и вы его жуете, как свежий. На исходе третьих суток (можно и раньше) в миску с процеженным и промытым горохом, добавляете одно сырое яйцо, перемешиваете, добавляете крупную, самую дешевую, соль, щедро, почти горстью, и раскладываете горох ровным слоем на противень подсохнуть. Сохнет час от силы!

Лакомство – идеальное. Оторваться от него, от этого лакомства, было невозможно! Съедалось подо все – под любой напиток, от чая до пива, в один присест и даже без индийских травок. Ну, а поскольку мы не могли выговорить индийского названия, то называли это блюдо «чипсами-пукалками». Уж простите, но это правда…

Рис по-тайски

Безусловно, мы подсели на тайскую кухню. Причем все: и мясоеды, и веганы-короеды, и сластены, и гурманы, и многоежки. Супы Том Ям Кунг и Том Ка (один с морепродуктами, другой с курицей) и жареный рис Као Пад – это дежурные и самые простые блюда тайской кухни.

Жареный рис с яйцом.

Для этого блюда нужно следующее: холодильник, в котором вы попытаетесь отыскать отварную курицу, отварное мясо, вчерашние отбивные, креветки, кальмары, ну, или любой другой «наполнитель». Нужно-то всего ничего: пару столовых ложек мелко нарезанного продукта. Креветки и кальмары можно брать сырые, мясо – отварное. Еще нам понадобится стакан отварного риса, чуть пересушенного, не кашеобразного, а рассыпчатого. Ну и любые добавки в виде зеленого лука, кукурузы или горошка из банки, брусочка молодой морковки. Все это советую заранее нарезать мелко-мелко и держать под рукой – тоже, кстати, немного – пару столовых ложек.

А теперь четыре главных компонента: яйцо, соевый соус, сахар и чеснок.

> И пятый элемент – сковорода, раскаленная сильно-сильно.

В вок или в сковороду, разогретую до невозможности, льем пару капель растительного масла и сразу же кладем два зубчика мелко нарезанного чеснока. Пятнадцать секунд, чтобы чеснок отдал запах, и вбиваем яйцо (можно пару), интенсивно помешивая. Еще пара секунд, и добавляем половину чайной ложки сахара и столовую ложку соевого соуса. Продолжая помешивать, всыпаем отварной рис и обжариваем до сухости. И уже в самом конце, то есть минут через пять обжарки, кладем мясо, овощи и зеленый лук. Они придадут рису необходимую влажность и сочность.

Собственно, вот и все! Очень просто и очень вкусно. И это не «разогретый плов», а именно новое отдельное блюдо, которое мы в Таиланде уминаем целыми тарелищами. Правда-правда! Оно легкое, дешевое (сто рублей на наши деньги), ароматное, полезное и здоровое. Тайцы подают этот рис с огурцами и особым соусом, который представляет собой мелкое крошево жгучего перца, бальзамика и капельки растительного масла.

Тайско-русский салат

Я очень люблю блюда-перевертыши. Это такие, которые состоят из одних и тех же ингредиентов, но умеют мимикрировать и под ситуацию, и под хозяйку, и даже под дату.

Сейчас попробую объяснить на примере.

Много-много лет тому назад в нашей семье прижился и полюбился всем салатик, который мои бабушки почему-то называли «французским». Готовился он предельно просто – одна отварная куриная грудка, одна баночка консервированных ананасов, один пучок стеблевого сельдерея или корень сельдерея размером с крупное яблоко. Все резалось соломкой, а корневой сельдерей, если находили такой на рынке, терся на терке, все присаливалось по вкусу, приперчивалось и заправлялось смесью майонеза и сметанки. На неискушенный советский вкус блюдо получалось фантастически нежным, «буржуйским» каким-то, совершенно необычным, пикантным и традиционно удивляло гостей.

Потом я об этом салатике подзабыла и лишь много лет спустя, в Таиланде, познакомившись с шеф-поваром отеля «Централ Вонг Амат» и отведав его коронный салат «от шефа», чуть не прослезилась, вспомнив детство. Бабушкин «французский»!

> Но это был и мой, и совершенно иной, очень восточный и необыкновенно вкусный салат.

Те же курица, сельдерей и ананасы – правда, свежие, только вдобавок к ним стручок жгучего перца, нарезанный мелко-мелко, лук, посеченный на прозрачные кольца, и цедра лайма. Сам салат, кстати, тоже заправлялся не майонезом, хотя мистер Туан и подавал его отдельно в соуснике, а смесью сока лайма, меда и оливкового масла.

С тех пор мы дома готовим и тот, и другой варианты салата. Зимой – бабушкин, летом – тайский. Проглатываются оба на ура. Попробуйте! Вы не пожалеете! И, кстати, очень рекомендую всем попробовать вариант с корневым сельдереем. С ним салат не такой ароматный, зато более нежный и сочный.

Том Ям Кунг (Тайский суп)

Как и обещала, публикую рецепт тайского супа, любимого миллионами граждан планеты Земля – Том Ям. В принципе, мне кажется, что вообще в мире не так много супов, которые претендуют на некое «особое» место. Ну, судите сами: борщ, щи, уха, гороховый, куриная (грибная) лапша, луковый, лагман, харчо, томатный, мисо суп и Том Ям. Это лидеры и любимчики. И не национальные, а международные!

Но приготовить в России, особенно в провинции, Том Ям не очень просто. Слишком специфические там компоненты. Поэтому расскажу, как перехитрить отсутствие экзотики в местных супермаркетах. Уверяю, при талантливой хозяйке разницу никто не заметит. Ну, если только самый-самый гурман.

Важно, чтобы вы с первой минуты настроились на получение особенного блюда: острого, нежного, с кислинкой, ароматного, пряного, необыкновенного!

Что мы покупаем в магазине?

Десять-пятнадцать крупных тигровых или королевских креветок, одно куриное бедро – это для тех, кто не найдет кокосового молока, два лайма (лимоны не очень их заменят, если только тот, кто будет есть суп, вообще не представляет, что такое Том Ям), свежий корень имбиря величиной с большой палец мужской руки (если нет свежего, покупайте молотый, сушеный), пять-шесть штук вешенок или шампиньонов, три-четыре перчика чили или один наш острый перец, лук-порей (половину стебля) или одну репчатую луковицу, один средний помидор, пучок кинзы, стакан риса «жасмин». Идеально найти рыбный соус, его потребуется всего две столовые ложки, но если его нет, я в конце напишу, чем заменить.

Хотя чего тянуть? Напишу прямо сейчас.

Рыбный соус, только не падайте в обморок, вы можете приготовить и сами, если разотрете в ступке чайную ложку любых орехов или семечек до состояния пасты, один кусок селедки размером с мизинец, столовую ложку соевого соуса и четверть чайной ложки сахара. Звучит ужасно, но имитация классического рыбного соуса – полная.

Теперь вы в одной кастрюльке заливаете холодной водой без соли рис «жасмин». Заливаете так, чтобы вода его покрыла примерно на два пальца, и включаете полный огонь. Во второй кастрюльке заливаете водой ножку-бедро «имени Буша» примерно тремя стаканами воды, не солите, и тоже включаете сильный огонь. Пока они будут готовиться до нужной кондиции (ее проверяете по рису: если после полного выкипания воды он жестковат, то уменьшаете огонь до минимума и вливаете воду чайными ложками), вы делаете рыбный соус и чистите креветки, а также нарезаете все остальные компоненты. С лаймов стираете цедру, а потом отжимаете сок в отдельную чашку. Цедру не выбрасываете! Прелесть в том, что почти все, что вы будете готовить, – вы не будете есть. Такой вот хитрый супчик.

Итак.

Рис готов. Выключаете, убираете в сторону. Из бульона достаете курицу и решаете, для чего она вам потом пригодится. Но не для супа – точно! В бульон добавляете имбирь, цедру от двух лаймов, крупно нарезанную кинзу. Варите на среднем огне минут пять-шесть. Соль по-прежнему не кладете! Через пять минут вы всю эту красоту вылавливаете шумовкой и…

выбрасываете. А в бульон, напитавшийся ароматами, добавляете крупно нарезанный лук-порей или репку, тоже нарезанную чуть ли не четвертинками. Поете до конца «В лесу родилась елочка» (это примерно две минуты) и выкладываете лук шумовкой в глубокую миску.

В бульон отправляются креветки. И тоже ровно на две минутки, чтобы они не скукожились, а остались слегка порозовевшими, нежными и благородными. Через две минуты вылавливаете их шумовкой и тоже отправляете в миску.

Теперь в бульон отправляются нарезанные вешенки или шампиньоны. Им даете покипеть минут пять. Потом достаете, и тоже в миску.

Наступает самый ответственный момент. Вы приваривает мелко нарезанный чили и разрезанный на восемь частей помидор. Собственно, «привариваете» – громко сказано. Вы их, скорее, пугаете кипятком. Минута – достаете шумовкой и тоже в миску.

Осталось влить в ваш бульон рыбный соус (готовый или приготовленный из селедки), потомить его минутку, выключить огонь, добавить в бульон сок, отжатый из лаймов, и вернуть в кастрюлю все, что находится в миске: лук, креветки, грибы и помидоры. Ваш Том Ям готов!

Если, паче чаяния, к вам в дом забредут настоящие знатоки Том Яма, вы, при подаче супа на стол, добавьте в него пару ложек сливок или сметаны. Они-то знают, что суп должен иметь белесовато-оранжевый цвет, так как готовится на смеси бульона и кокосового молока. Остальных сметаной можете не пугать.

Это, конечно, имитация Том Яма. Ибо если у вас есть все «правильные» компоненты для этого супа, вы в моих инструкциях не нуждаетесь.

Но поверьте, если вы своему любимому человеку нальете в пиалу ароматный, пряный, кисловатый и очень острый Том Ям, даже имитацию, а в другую пиалу вместо хлеба положите фантастический рассыпчатый отварной рис – беспокойная и самая яркая за эту неделю ночь вам обеспечена. Это не суп! Это афродизиак какой-то!

Домоводство по-тайски

Сегодня мы будем говорить об экономном домоводстве, особенно в период кризиса. Но, поверьте, домоводство это будет таким, что «хай те буржуи захлебнутся слюной от зависти»!

Честно скажу, подсмотрено лично мною в Таиланде. Но получено не задаром, а после многочасового обмена опытом. Теперь я умею экономить по-тайски, а тайцы – по-русски…

И в первом, и во втором случае мы не прогадаем, ибо нашими блюдами можно будет поразить даже высший свет!

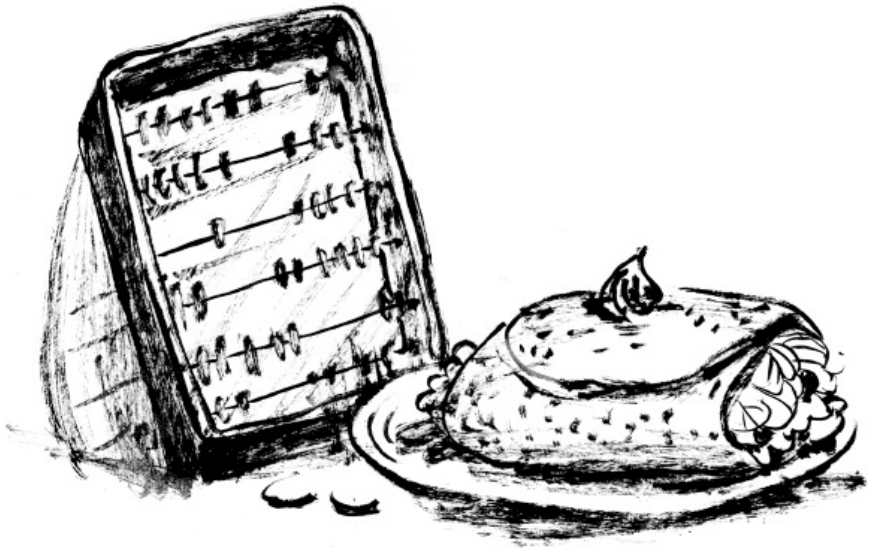
Итак.

Дано: вчерашняя вермишель (в любом количестве), наличие в холодильнике яиц, растительного и сливочного масла, молока-сливок-сметаны, салатной китайской капусты (ныне она есть везде) и всякой ненужной залежавшейся ерунды.

Сначала анализируем ерунду. И делим ее по принципу: сладко – не сладко, десерт – не десерт. То, что сладко, откладываем в сторону, это мы будем осваивать позже. То, что не десерт, мелко рубим. Пусть это будут и зелень, и овощи, и творог, и колбаса, и креветки. Креветки, естественно, должны быть очищенными и сваренными.

Произвольно, по наитию, смешиваем мелко нарезанные овощи, зелень, морепродукты или тоже нарезанные вчерашнюю котлету, кусок колбасы, сыр и т. п., то есть все то, что вкусно, но уже непонятно, куда деть. Ибо даже на одного каждого из этих компонентов – мало. Куча получится приличная. Даже если резать соломкой. Досаливаем, если нужно, доперчиваем и заворачиваем рулетиками смесь в листья китайской капусты. Всякие эстеты могут добавлять розмарин, имбирь, мускат и т. п.

Теперь главное. Разогреваем на плите сковороду, смазываем ее растительным маслом и, когда масло со сковородой будут раскалены, достаем из холодильника остатки вермишели, которую мы успели заранее смешать с яйцами (сколько точно яиц – не знаю, до состояния густого теста на блины), а если яиц жалко, то их дефицит восполняем кокосовым молоком (идеально), просто молоком или сливками (реально) или несколькими ложками сметаны (гусарство!). На сковороду половником вливаем вермишелево-яично-молочную смесь и быстро разравниваем блин тем же половником. Жарим до золотистой корочки, переворачиваем, жарим с другой стороны и снимаем с плиты.



Рулетик из капустного листа и начинки оборачиваем нашим вермишелевым блином и дальше начинаем эстетствовать. Можно соевый соус, можно ткемали, можно чили, можно сметану или кетчуп с майонезом. Один раз живем! Вкусно будет так, что щеки лопнут!

Ну, а если мы сластены, или если готовим романтический ужин, или просто радуем детвору в выходные, то в вермишелевый блин заворачиваем нарезанные кубиками фрукты (любые, идеально – бананы), облагороженные той же сметанкой с сахаром, взбитыми сливками, десертным творожком из рекламы или просто вареной сгущенкой.

Если мы хотим совсем уж поразить всех, то десертные блинчики поливаем сеткой растопленного шоколада и украшаем листиком мяты.

Все! Можно отдыхать.
Блины интеллигентно и деликатно похрустывают…

Большая белая тарелка и нечто ароматное на ней производят волшебное впечатление… А главное – идеальная закуска подо все! И идеальная рассказка для детей: мама – Волшебная Фея!

Африканская кухня

Честно говоря, как таковой «африканской» кухни не существует. Она, как минимум, делится на ароматную и островатую североафриканскую; на наполненную экзотикой Индии в сочетании с изысками, оставшимися от бывших французских колонизаторов, центральноафриканскую; и, конечно же, на простоватую, но, на мой взгляд, самую здоровую и вкусную южноафриканскую – кухню обычного, простого народа, скотоводов и землепашцев. Но в этой книге мы поговорим обо всем том интересном, что мне удалось почерпнуть во время многочисленных африканских экспедиций.

Табуле

Мне вас сегодня легко порадовать. Потому что нас этим радуют уже десятый день подряд. Началось все с самого первого ужина, потом с праздника в доме Альфии, продолжилось во всех отелях и не заканчивается до сих пор. Имя этой радости – табуле.

Табуле – национальный иорданский и вообще арабский салат. Но он специфический, ибо в нем все с ног поставлено на голову. Не овощи играют главную скрипку и зелень является украшением, а ровно наоборот. Но польза от него огроменная, вкус – божественный, прилив сил – чрезвычайный, а обходится он, особенно летом, совсем дешево.

Итак.

Самое дефицитное из всего, что нам потребуется, – это крупа кускус или булгур. И ту, и другую иорданцы не варят, а лишь заливают кипятком и оставляют на полчаса. Если крупа покажется сыроватой, повторите процедуру еще раз: слейте воду, влейте кипяток.

Крупы вам потребуется неполный стакан.

Теперь возьмите два крупных пучка петрушки, пучок зеленого лука и, если есть, несколько листиков мяты. Всю зелень мелко-мелко покрошите и смешайте с разбухшей и сцеженной крупой. Получится ароматная каша-малаша. Осталось взять три помидорки, зубчик чеснока, половинку свежего острого перца. Все это тоже режется мелко-мелко и добавляется к зелени и крупе. Можно размешать, можно выложить сверху красивой красной горкой.

Чуть-чуть присолите, чуть-чуть поперчите. Осталось добавить заправку: сок лимона, смешанный с оливковым маслом.

Уверяю вас, к табуле никто не останется равнодушен! Это и экзотический аромат Востока, и необычная мягкая консистенция (необычная в сравнении с классическим салатом), и афродизиак, и кладезь витаминов.

Мы теперь «на-табуле-подсевшие». А вы?

Фахитас по-угандийски

Про африканскую еду, на которую мы подсели ежевечерне в Уганде и которая на поверку оказалась миксом Индии с Мексикой.

Итак.

Сегодня вечером забегите в любой супермаркет и купите пачку маргарина или любительского масла. И еще авокадо. Почему-то я уверена в том, что эти продукты не гостят у вас в холодильнике. Если только по случаю. Купили?

Теперь положите весь кусок или пачку масла или маргарина в миску, засыпьте его мукой так, чтоб укрыть полностью, посолите (нужна большая щепотка соли), влейте столовую ложку уксуса и начинайте перетирать ладонями в крошку. Если получится крошево – вы насыпали мало муки. А посему долейте чуть-чуть водички. Если получилось однородное тесто – вы угадали! Теперь отрываете от теста по жменьке, крутите колобок и раскатываете в лепешку. Эту лепешку быстро обжариваете на сухой сковороде с двух сторон. Если тесто нежное и рвется – добавьте муки. Особо извращенные в гурманстве натуры, к коим отношу и себя, добавляют в тесто пару зубчиков пропущенного через пресс чеснока. То, что вы испечете, и будет тортилья.

Теперь вам осталось растолочь в ступке половинку маленькой луковицы, зубчик чеснока, дольку лимона или лайма, немножко любой зелени, перец чили, чуток сладкого перца и мякоть целого авокадо. Посолите, поперчите, капните лимонного сока и добавьте одну помидорку, нарезанную мелкими кубиками. Эта паста с томатами и будет гуакомоле.

Теперь одно намазываете на второе – и наслаждаетесь!

При самых разных вкусах, мы все это заказывали в Африке, называя еще одним словом – фахитас!

Почти фалафель

По просьбам общественности публикую еще один «странный» рецепт, который, конечно же, не превзойдет арабский исходник – фалафель, но совершенно точно не оставит вас равнодушным.

Интриги ради скажу, что все, кто хотя бы раз бывал в Египте, это блюдо пробовали. Кого-то оно удивляло, вдохновляло, радовало, а кто-то, в череде нескончаемых блюд all inclusive, вообще пропускал его мимо-мимо… Чудаки! Вы лишили свои вкусовые рецепторы эротического, афродизиачного и очень веселого ощущения, которое, честное слово, заслуживает восторгов ваших близких от вашего же кулинарного шаманства.

Я это блюдо на Востоке приметила сразу. И многократно, исколесив практически весь Ближний Восток, Северную, Центральную Африку и даже парочку совсем закрытых стран, типа нынешних Ливии и Сомали, пыталась выяснить рецепт. «Имя, сестра, имя!» – шептала я шеф-поварам в своем воображении, ибо, согласитесь, глупо нестись с какой-то котлетой на ресепшен отеля и требовать, чтобы тебе точно рассказали, из чего она сделана.

Поэтому ко всему пришла сама и заранее прошу прощения у подлинных арабов за импровизацию.

Если бы в наших магазинах продавали нут, было бы проще. Но его нет. Почти. Поэтому в дело пошел обычный горох. Я его пробовала варить, смешивать с яйцом, панировать в муке… Но все оказалось до гениальности просто. И вы в этом убедитесь уже сегодня.

Есть у вас дома горох? Любой: колотый, цельный, зеленый, желтый, закостеневший от невостребованности или быстроразваривающийся? Ура!

Отмеряйте стакан (но я от жадности сразу делаю в два раза больше) и заливайте его водой. Если вы сделаете это с утра пораньше или вообще на ночь – отлично, но даже двух-трех часов замачивания нам хватит. Как только вы поймете, что сухую прежде горошину вы уже можете разжевать, сразу отправляйте горох в блендер или в мясорубку. Ничего варить не нужно!

Далее мелко крошите две средние луковицы и по магазинному пучку укропа и петрушки. Добавляете к фаршу пару пропущенных через пресс зубчиков чеснока, солите, перчите, сыплете тмин, кориандр, базилик и вообще все те специи, которые любят ваши родные, примерно по неполной чайной ложке, и замешиваете «фарш».

Мокрыми руками лепите котлеты – не круглые, а

приплюснутые – и обжариваете их на раскаленном растительном масле с двух сторон до золотистой корочки.

> Когда я особо добра и приветлива, я еще панирую котлетки в кунжуте.

Но бывает это редко, и не из-за дефицита приветливости, а из-за отсутствия кунжута под рукой.

Дальше вы просто трескаете замечательные котлетосы, в горячем и холодном виде. Особенно хороши они со сметанкой, куда вы можете добавить еще парочку зубчиков чеснока, соль и зелень. Кстати, котлет получается много, и они на удивление нравятся гостям, которые приходят в восторг, даже не подозревая, что едят они, собственно, не совсем мясо.

Ну, и пара прозаичных слов, которые вы можете никому не рассказывать.

Эти арабские котлеты – прекрасное ветрогонное средство. Честно! Когда у тетушки активизируются ее болячки (ЖКТ), она честно съедает пару котлет с но-шпой и улыбается от облегчения. Врачи станут ругаться, но это объективный многолетний факт. Ни тебе вздутий, ни колик… Один восторг!

Шорба по-алжирски

Есть такие страны, путешествие по которым, в силу разных причин, достаточно серьезно регулируется питанием. Перед экспедицией в Алжир нас предупредили, что питание будет однообразным, но вкусным. И ведь не обманули! Все три недели основу меню составляло только одно блюдо – шорба. Нам она знакома по среднеазиатским республикам под именем шурпа. Хотя, на мой взгляд, отличия принципиальны! К шурпе я отношусь спокойно, а в шорбу практически влюбилась на всю жизнь.

История этого блюда сродни исламу. Да-да! Там, где появлялся ислам, появлялась и шорба. И наоборот. Для стран Магриба, например, этот суп особенно значим в период Рамадана.

Версий шорбы, говорят, существует множество. Я могу судить только по тем странам, в которых была. То есть по Ливии, Ливану, Алжиру, Марокко, Тунису, Судану, Сомали и т. д. Но, повторюсь, очень плотно мы подсели на шорбу именно в Алжире, так что и будем брать ее алжирский вариант за основу. А основа основ в шорбе – это сочетание мяты и кинзы.

Алжирская шорба – не просто «супчик». Это очень наваристое блюдо яркого красноватого оттенка с бараниной, курицей, нутом, морковью, кабачками, помидорами и, конечно, травами. Марокканская шорба похожа на алжирскую, но острее. Ливанская – мягче, но ароматнее из-за большего количества приправ. Попробуйте, что вам понравится больше, тем более что готовить шорбу совсем не сложно.

Для начала вам нужно купить баранью лопатку и пару куриных бедер, пару кабачков, пару морковок, пару луковиц, пару крупных картофелин, четыре крупные помидорины, неполный стакан нута, неполный стакан булгура. Кроме этого нам будут нужны пара ложек томатной пасты и пара горстей нарезанной свежей зелени – кинзы, мяты, базилика, петрушки. Только укроп не кладите! Он перебьет весь аромат. Ну и, конечно, сухие пряности: по половинке чайной ложки молотого черного перца, кориандра, корицы и зиры.

Мясо, кабачки, луковицы, морковку и помидоры режем небольшими кусочками, складываем в кастрюлю вместе со специями (кроме зелени), солим, перчим, сбрызгиваем растительным маслом, добавляем пару стаканов холодной воды и ставим на огонь. Когда закипит, перемешиваем, убавляем огонь и оставляем тушиться примерно на полчаса.

Одновременно с этим в другой кастрюле, примерно в

полутора литрах подсоленной воды, отвариваем картофелины – очищенные, но целиком, не нарезая их. На это уйдут те же тридцать минут. Как только картофель станет мягким, мы, прямо в той воде, в которой он варился, разминаем его толкушкой почти в пюре и вливаем этот картофельный бульон к нашему основному блюду. В тот же момент всыпаем и булгур. Если вы его не найдете, можете смело заменить его мелкой вермишелью или даже обычной ячневой крупой.

Снова все ставим на огонь и варим до полного размягчения крупы.

Зелень в готовящуюся шорбу не кладем! Мы ее мелко режем и выкладываем большими порциями прямо в тарелки. А вот уже поверх зелени наливаем шорбу.

Смею вас уверить, что два раза у вас одинаковая шорба не получится никогда. Вы каждый раз будете радоваться этому блюду так, словно едите его впервые! Это волшебство какое-то!

Танзанийский суп

В преддверии танзанийской экспедиции, дорогие мои, хочу познакомить вас со знаменитым на весь мир супом «supu ya makongoro». Танзанийцы приписывают этому супу массу волшебных свойств – от мгновенного излечивания похмелья, повышения потенции, лечения женского бесплодия до укрепления сил тяжело и долго болеющих. Мы видели этот суп в деревнях, но, честно говоря, там не рискнули его попробовать. А вот в одном из лоджей Серенгети заказали на ужин и не пожалели!

На самом деле этот суп очень напоминает знаменитый хаш, ну, или наш холодец. Но имеет существенные отличия.

Основа – кости, мясо и ливер (печень, сердце, легкие) коров, коз, антилоп и домашней птицы. Каждая хозяйка сама решает, из чего сегодня у нее будет «супу». Мясо разделывается, моется и заливается водой. Далее оно часа четыре варится на медленном огне. После того как мясо начинает легко отделяться от костей, его достают из кастрюли, снимают с костей и мелко секут ножом. Затем берется примерно такое же количество лука, как и рубленого мяса, тоже измельчается и быстро обжаривается на сковороде вместе с мясом, солью и специями (перцем, орегано, иногда смесью кардамона и корицы). Это – начинка для следующих элементов «супу».

Ну, а дальше все просто. Замешивается тесто, как на пельмени, раскатываются кружочки из него и лепятся наши родные «пельмешки», только в виде мешочка. Из большого котла отливается нужное для трапезы количество бульона и в нем варятся пельмешки – вот только название их я забыла. Бульон с пельменями и зеленью и есть ароматнейший, сытный и нежный «supu ya makongoro». И он действительно может поднять с постели умирающего, придать сил на целый день, снять похмелье и даже непостижимым образом утолить жажду. Племя чагга – автор этого супчика – известно и еще одним своим кулинарным шедевром, но его мы так и не рискнули отведать. А «супу» приготовьте обязательно! Ибо сие есть сила животворящая. И не бойтесь фантазировать, экспериментировать. Скольким подружкам я давала этот рецепт – у каждой получается по-своему, но всегда очень вкусно!

Египетский кошари

Кошари ми кантаре… Кошари-кашевари…

Никак не могла запомнить названия этого блюда, пока не выучила через песенку. А полюбила я его в те времена, когда мы на джипах пересекали пустыню Сахару. Да и как было не полюбить? Все равно, кроме баранины на углях, кошари и бедуинского чая, у нас в меню ничего не было.

Блюдо выглядит на первый взгляд не слишком эстетично, но суть в нем есть глубинная. Объясню, как я ее понимаю. Неважно, какой ты веры, неважно, каких ты вкусовых пристрастий, неважно, какого пола. Ты в пустыне, и ты должен выжить. А кошари – блюдо, объединяющее всех. К тому же оно настолько распространено на Востоке, что вы, пожалуй, не встретите ни одной уличной кафешки в том же Египте, где бы вас не угостили ароматным кошари.

Учимся готовить по-бедуински. Для этого нам понадобятся полстакана рыжей чечевицы (серую тоже можно использовать, но варить дольше), полстакана риса (арабы берут круглый, я люблю «жасмин»), три картофелины, стакан вермишели, три луковицы, три помидора, три зубчика чеснока, столовая ложка томатной пасты, соль, перец, куркума по вкусу, лимонный сок и кунжут (можно дробленые орешки или семечки).

Первым делом обжариваем лук в растительном масле почти до сухости, то есть сильно, масла при этом не жалеем. Шумовкой удаляем лук, оставляя в сковороде масло. Отвариваем в кастрюле с подсоленной водой чечевицу. Минут через двадцать добавляем к ней рис и картофель, нарезанный кубиками. Если вода выкипает, подливаем по чуточке. Варим почти до готовности риса.

На сковороду с оставшимся от жарки лука маслом высыпаем сухую вермишель и обжариваем до золотисто-коричневого цвета. Шумовкой достаем ее и отправляем в кастрюлю с рисом, чечевицей и картошкой, подливаем еще чуточку воды и даем вермишели «ожить», а остальным компонентам – дойти до готовности.

Подливаем в сковороду еще чуток масла и обжариваем на нем чеснок, нарезанные кубиками помидоры, специи (перца не жалеем), добавив сок половинки лимона и столовую ложку томатной пасты. Соус должен быть густым.

Выкладываем в сковороду кошари из кастрюли, выключаем огонь, перемешиваем и даем компонентам блюда надышаться друг другом, раскрыться, обняться…

А уже на тарелках кошари посыпается кунжутом или орешками, жареным луком и сбрызгивается лимонным соком.

Вкуснота необыкновенная. Хотя для эстетики европейской кухни и кажется сумбуром.

Froidement – Chaudement

Чем больше мы путешествуем по миру, тем больше я склоняюсь к мнению, что все мы рождены одной первоматерью… Ибо не могут, ну просто НЕ МОГУТ просто так совпадать кухни и любимые рецепты в разных странах.

Вот сейчас я вам набросаю эскиз одного воскресного обеда, а вы, пока будете читать, угадайте, где я его срисовала.

Итак, берем мякоть любого мяса (говядины, свинины, баранины, да хоть птицы). Режем его на брусочки величиной с пальчиковую батарейку и небольшими порциями обжариваем в сковороде на сильном огне до румяной корочки, выкладывая готовые кусочки в отдельную миску. Мясо лишь слегка приперчиваем и присаливаем. Ни в чем заранее не маринуем.

Теперь берем два баклажана, два кабачка, два помидора, два сладких перца, один маленький острый перчик, две луковицы и головку чеснока. С луковиц снимаем шелуху, все остальное просто моем. Все овощи, кроме перцев, разрезаем пополам и выкладываем на противень. Перцы кладем целиком. Чеснок смазываем растительным маслом и заворачиваем в фольгу. Запекаем все на сильном огне в духовке до появления у перцев почти горелой коричневой корочки и размягчения остальных овощей. Это займет минут двадцать. Выключаем духовку и измельчаем все овощи, включая чеснок, любым доступным способом – нож, мясорубка, блендер. Солим, заправляем зеленью и черным перцем. Разогреваем сковороду, кладем сливочное масло и пять минуток обжариваем наше овощное пюре.

Едим, когда остынет, вместе с остывшим мясом, либо – есть и такой способ – добавляем мясо к овощам и прогреваем все вместе на сковороде.

Первый вариант называется froidement, второй – chaudement.

Ну, догадались?

И совсем это не наш Кавказ, а самый что ни на есть Занзибар, старый город и семейная кафешка самого Фредди Меркьюри. Вот так-то!

Кюфта-кебаб

Кюфта-кебаб – иорданская котлета без заморочек.

Пилигрим-хаус – наш последний отель в Иордании – заслуживает отдельного рассказа. Это странноприимный дом, приют паломников, которые приходят поклониться чудодейственной иконе Божьей Матери, расположенной в храме по соседству, и рассмотреть самую древнюю мозаичную карту древнего Востока. И все в этом доме без затей: простые комнаты, узкие кровати, самая обычная домашняя еда. Вино, кстати, тоже домашнее, напоминающее кагор, портвейн и наливку одновременно, с густым виноградным осадком на донышке.

Так вот, о кебабе…

Его рецепт нам рассказала наш гид, ну а мы чуть позже попробовали. Сегодня сделаю дома, ибо мороки вообще никакой.

Вам нужно будет просто очень хорошо вымесить (отбить) говяжий или смешанный фарш (кто любит посочнее), поперчить его, посолить. Обжарить на сковороде мелко нарубленные лук и чеснок, но не до готовности, а до раскрытия аромата. Затем выложить зажарку на противень, положить сверху фарш, разровнять, нарезать кружочками помидоры и прикрыть «котлету».

> Запекать в духовке до тех пор, пока запахи не заставят вас глотать слюну чаще, чем хотелось бы.

Те счастливчики, у кого есть восточные пряности, в этот момент могут слегка припудрить кюфту-кебаб иссопом, толченой зирой и молотым барбарисом, а остальные – просто посыпать рубленой зеленью и потомить в духовке еще пару минут.

Подают блюдо, нарезая его на противне на порционные куски, с рисом, тушеными овощами и салатом. Просто, полезно, вкусно и очень по-домашнему. А главное – быстро, и ничего не пригорит. Ну, и канцерогенов никаких.

Курочка «Придорожная»

Рецепт этот мы подсняли в обычном африканском кафе этим летом. Я и раньше замечала, что в Намибии, Замбии, Зимбабве, Мозамбике, в ЮАР – словом, во всей Южной Африке отменно вкусно готовят кур. Точнее, поначалу мы были уверены, что это птица там такая, особенная, без ГМО, но настырностью нашего следопыта Михалыча выяснили, что и секретик имеется. Наш приятель не поленился, сходил на кухню одного из типичных африканских уличных ресторанчиков и раздобыл «военную

тайну».

В городах мы обычно питаемся не в пафосных ресторанах, а в… не знаю, как и сказать… подобиях кафе а ля шведский стол. Вся еда там свежая, готовится и раскупается мгновенно. Платишь два доллара и набираешь всего, чего душа пожелает и что на большую тарелку влезет. А за три доллара еще и с пивом или колой.

Так вот. Курица, которую мы покупали всегда, ибо вкусно очень, готовится просто. Вам понадобятся филе, мука, яйцо, соль и горсть арахиса. Арахис промалываете на мясорубке или измельчаете в блендере.

А дальше самое важное: порядок панировки! Сначала опускаете кусок филе в муку, смешанную с солью, потом в яйцо, потом в ореховую стружку. И на сковороду! Через пять минут получаете необычайно ароматную, сочную, с деревенским натуральным привкусом курочку.

Я теперь и дома, когда времени совсем мало, готовлю африканский фаст-фуд. Эту самую придорожную курочку. Все довольны. А я вдвойне: времени занимает мало, арахис стоит копейки, хрустящесть и сочность (признаки правильной курицы) налицо. Да и подходит к любому гарниру!

Барракуда по-мозамбикски

Вчера позвонили друзья и поинтересовались, почему это, собственно, я отменила публикацию рассказов о нашем последнем путешествии в Африку. Отговорки в виде посыпания головы пеплом и вырывания волос не принимались. Пришлось рассказать правду. Есть домашние проблемы, есть куча нерешенных вопросов… Смилостивились, но намекнули, что ждут. «С нетерпением», – подчеркнул Михалыч.

И вот в отместку за напор и натиск вспомню-ка я, как Михалыч с Петром Ивановичем в Мозамбике барракуду фаршировали.

На рыбалку в тот раз никто не ходил, местные сами принесли свежайшую, ароматную рыбину на восемь кило.

– Всем стоять! – раздул ноздри Михалыч. – Бабы, брысь! Мы ее сами с Петей и Лехой готовить будем! Тоооооом! Томочкаааааа! Почисти нам рыбу! – это он жене.

– А чего ее чистить? Чешуи нет совсем.

– Тогда убери кишки и помой! Быстро! В жабры глянь! Если красные и свежие, возьми в бардачке пассатижи и вытащи. А то пальцы поколешь! Как потом мне массаж делать будешь? – голос мужа был по-отечески суров и нежен.

– Иннннн! – обратился он уже ко мне, докричавшись до моего второго этажа. – Нам нужны помидорки, лук, чеснок,

лаврушка, перец, соль, ну, и масло…

– Прикажете исполнять?

– Ага, только в темпе. Мне еще вам, лентяйкам, обед готовить. А солнце припекает, сил нет в гамаке сидеть. Жарко.

– Томчик, которая Петина, – это уже обращение к Тамаре № 2. – Ты нам на днях салат какой-то потрясающий делала, из капусты с ананасами. Повторишь?

– Так ты ж обед готовишь?

– Я рыбу запекаю! А ты сваргань салатику и сбегай, будь добра, в их местное сельпо или в ресторан, у нас, похоже, майонез закончился.

– Инн! Все принесла? Ой, красава! Теперь режь!

– Михалыч, а я что подумал… У нас четыре банки тунца, помнишь? – это проснулся наш Женька, который помнил все и всегда.

– И че?

– И еще хлеб, несвежий, который ты запретил выкидывать.

– И че?

– У меня мама в Одессе так рыбу фиш фарширует. Хлебом и рыбными консервами.

– Толково, юнга! Инка, вскрывай банки, мочи хлеб!

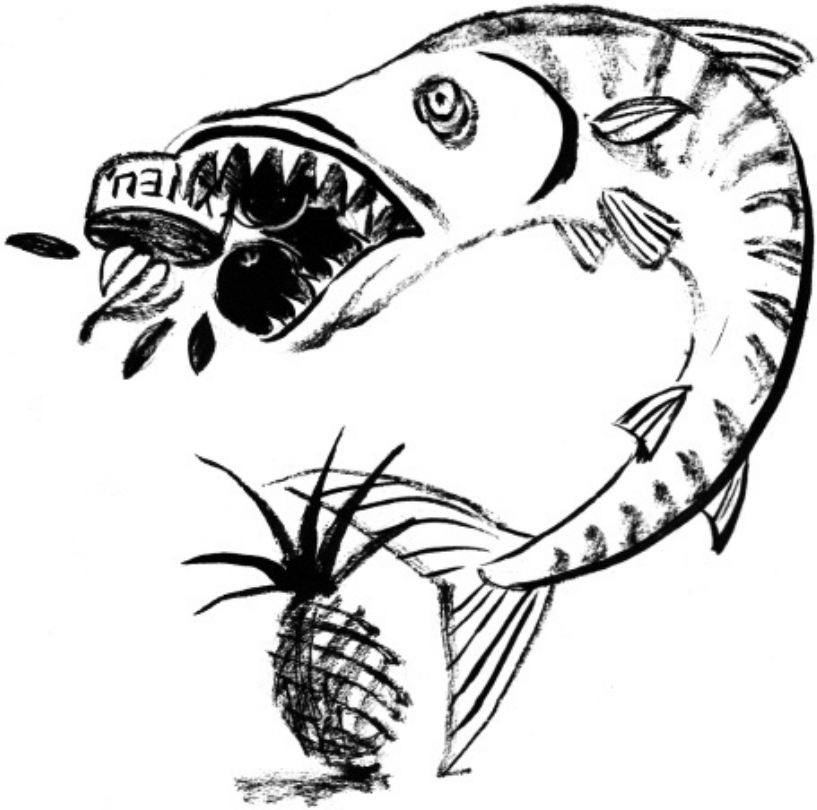
– Насмерть?

– В молоке, балда!

– Я не буду есть молоко с помидорами, тунцом и майонезом.

– Будешь! Еще как будешь. Ты на меня после этого блюда молиться будешь!

В общем, управляемые ласковыми тычками Михалыча, деликатными замечаниями Петра Ивановича и хихиканьем Женьки и Леши, мы с Томочками все сделали сами.



Честно скажу, рыба удалась на славу. Ее не испортило даже то, что нам пришлось разрезать фаршированную барракуду на три части и каждое «полено» отдельно упаковать в фольгу – иначе не лезло в духовку.

Под виски к барракуде прозвучал тост: «Учитесь, девочки, пока я жив! Какой я вам обед сообразил! Ну, ничего сами не умеют, честное слово! Как вас мужья, то есть мы, терпят?»

Верите, за все время готовки, за весь процесс, Михалыч даже пальцем не прикоснулся к рыбине. Даже с гамака встал только к столу. Снимаю шляпу перед нашими мужчинами! И все равно всех их нежно люблю!

Советская кухня

Есть у меня раздел рецептов, которые сложно дифференцировать по национальному, историческому или территориальному признаку. Но все они родом из детства. Из того самого времени, когда мамы и бабушки умудрялись готовить вкусности при тотальном дефиците продуктов, а мы, став студентами, записывали их рецепты в заветные коленкоровые тетрадки и передавали из Камчатки в Прибалтику, из Таджикистана в Арменю, а оттуда везли в Минск. Эти рецепты я люблю больше других.

Домашний плавленый сырок

Мягким плавленым сыром нынче никого не удивишь. Но, во-первых, в сыре из магазина много всякой химической гадости, консервантов и ГМО, а во-вторых, стоит он неприлично дорого. Я предлагаю всем вспомнить старый и проверенный советский способ, который подарит вам нежнейший вкус самого дорогого швейцарского плавленого сыра (отнюдь не «Виолы»), а во-вторых, вы получите огромадное поле для творческого полета.

Итак.

Поставьте на плиту кастрюлю с водой – это будет водяная баня.

Во вторую кастрюльку, меньшего диаметра, всыпьте полкило творога любой жирности и чайную ложку соды. Измельчите творог с содой блендером до исчезновения комочков и получения однородной массы. Добавьте полстакана молока и еще раз взбодрите блендером. Готово?

Теперь ставьте кастрюльку на водяную баню. Очень быстро творог начнет плавиться. Регулярно помешивайте массу! Когда содержимое кастрюльки приобретет ровную, однородную глянцевую поверхность (обычно на это требуется минут десять), а творог перестанет пахнуть кислинкой, добавьте треть пачки сливочного масла, щепотку соли и любую из заправок (по желанию) и перемешайте. В нашей семье такими заправками служат:

– пара зубчиков толченого чеснока;
– рубленый укроп;
– мелко нарезанная салями;
– отварные очищенные креветки;
и т. п.

Как только добавили заправку (если добавляли), снимайте с огня и быстро разливайте по формочкам. Сейчас многие продукты продаются в пластиковых формочках, так что дефицита тары быть не должно. Плавленый сыр быстро застывает!

Через сорок минут остывания в холодильнике – наслаждайтесь!

Кстати, хранится такой сыр не неделю, как обычный, а по месяцу, не портясь! Особливо ежели с чесночком. И, кстати, чесночный сыр – лучшая профилактика гриппа. Кроме того, любой из этих сыров – прекрасная основа для крем-супа. Вы потом, когда успевать не будете, отварите картошечки,

разомнете, не сливая воды, добавите пару ложек сыра, щепотку любой зелени, и вот уже легкий супец готов!

«Снежки» на праздник

Друзья! С самыми ленивыми, но любящими красивую подачу, срочно делюсь отличной закуской на Новый год или любой зимний праздник. Оценят все!

Покупаете полкило жирного творога (не менее 18 %), граммов сто адыгейского сыра (можно больше, но на любителя), граммов сто грецких орехов, граммов сто сливочного масла, головку чеснока, три-четыре яйца, один гранат.

Далее все сказочно просто. Первым делом пропускаете чеснок через пресс. Потом смешиваете его с творогом, натертым на терке маслом, адыгейским сыром, который покрошите руками, растертыми вилкой желтками яиц, сваренных вкрутую, и вымешиваете относительно однородное «тесто».

В ступке толчете грецкие орехи и приступаете к лепке «снежков». Как в детстве. Берете в ладошку творожно-сырную смесь, в центр кладете тертые орешки и скатываете «снежок». Он у вас получится гладким и не чисто белым. Не беда! На мелкой, кусачей терке трете белки, обваливаете в них снежки, и все. Готово!

Для живописности картины я обычно разбираю на зерна один гранат. Это просто: срезаете верх и низ фрукта, видите перепонки, делаете по ним надрезы, гранат раскрывается и рассыпается на зерна. Свои «снежки» я выкладываю на эти зерна граната. Это и пикантно, и вкусно, и символично. Что ж за снежная битва без первого расквашенного носа?

Хотя менее злые подружки называют мои снежки «страсть и нежность». Тихо хихикаю. Ну, какая страсть с чесноком? А тем более нежность? Но вкусно обалденно! Отвечаю!

Ореховый сыр

Сейчас опять будете ругаться, что я вас на кухню загоню. Но на самом деле работы там той… Любой лентяй управится. Но получится нечто, отчего ахнут все ваши завистники!

Возможно, вы уже освоили постный майонез (его рецепт на странице 207). Ведь оценили же? Знаю, что оценили! А сейчас мы с вами научимся делать постный ореховый сыр! Не верите? Это вкусно, полезно, ароматно и почти совсем не хлопотно. Готовы? Поехали!

Как всегда, количество говорю на глазок, приноровитесь сами.

Берем неполный, без чуточки, стакан грецких орехов или миндаля. Кладем орехи в миску и заливаем крутейшим кипятком минут на двадцать. Это нужно для того, чтоб орехи ожили, задышали, а если вы используете неочищенный миндаль, то после такой бани он легко будет выскальзывать из кожицы «голенький». Откидываете орехи в дуршлаг, даете стечь воде. Грецкие идут так, а миндаль, как я уже сказала, вы чистите.

Теперь перекладываете орехи в блендер, добавляете три ложки растительного масла, полстакана холодной воды, сок одного лимона (вообще-то хватит и половинки, но у меня руки слабые и отжимаю я плохо), соль – половинку чайной ложки, три зубчика чеснока. Все это идеально измельчаете блендером, чтобы у вас получилась ровная кремообразная субстанция. Это занимает пару минут.

Далее сооружаем сыропремник. На сито или в дуршлаг кладем марлю, сложенную в несколько раз, а сам дуршлаг ставим на кастрюльку. На марлю вываливаем нашу ароматную ореховую массу и завязываем края кулечком. (Думаю, что все мамы деткам хоть раз домашний творог делали, так что они точно поймут.) Чуть-чуть отжимаете кулек и отправляете его в дуршлаге в холодильник на ночь.

Собственно, утром вы получаете свежайший сыр. Плотную, пушистую головку.

Но самый смак вы ощутите, если не поленитесь и переложите ваш сыр в смазанную маслом форму и отправите минут на сорок в разогретую духовку! Вот где на запахи весь дом сбежится! Сырная корочка может потрескаться сверху – это не страшно.

Режьте сыр ломтиками и ешьте на здоровье великое хоть теплым, хоть остывшим.

И, кстати, не сильно усердствуйте с голоданием! Помните, что детям, беременным и кормящим соблюдать любые посты

строго запрещается.

Нельзя соблюдать постное питание при тяжелой физической работе и при длительном нахождении в условиях холода, особенно в районах Крайнего Севера.

Насколько разумно после долгой и холодной русской зимы, когда организм значительно ослаблен, находиться на неполноценном постном питании – это решать каждому верующему.

Здесь следует учитывать, что традиция соблюдения постов возникла в жаркой Древней Иудее, и при переносе ее в холодную Россию следует включать дарованный Творцом разум.

Здоровья и счастья вам!

«Вороньи яйца»

Как обычно о России да о русских мужиках, сибиряках, говорят? Дескать, круче нас (простите, дамы) только горы и яйца.

Вот их, ядреные, крепчайшие, вкусные и будем готовить да заморских гостей удивлять.

Скажу сразу, рецепт, как всегда, прост, универсален, допускает изрядную долю фантазерства и, что для меня, например, важно, позволяет удивить гостей.

Что нам нужно? Десяток обычных куриных яиц или – даже лучше – пара десятков перепелиных. Перепелиные хороши тем, что в них больше полезности и никогда (НИКОГДА!) не может быть никаких сальмонелл, ибо у перепелки температура выше, и никакая беда на скорлупу в процессе производства яиц на свет не прилипает. Ну, это так, à propos, как говорят французы.

Отвариваем яйца в соленой воде десять минут после закипания. В другой кастрюльке готовим маринад: полтора стакана воды, стакан белого уксуса – любого: столового, можно винного, можно яблочного. Если любите эксперименты, возьмите лучше полстакана бальзамического уксуса. Я готовлю только с ним. Далее добавьте в рассол полторы чайные ложки соли, полстакана сахара, лаврушку, душистый перец и перец горошком – по чайной ложечке, пару гвоздичин, пару веток укропа, один перчик чили. Доведите все это до кипения и проварите минут пять. Внимание: можно добавить чайную ложку имеретинского шафрана, карри или натертую половину свеклы. Эти последние ингредиенты просто придадут будущему деликатесу определенную окраску белка.

Очищенные от скорлупы яйца положите в кипящий рассол, выключите огонь, оставьте до полного остывания и уберите в холодильник. На сутки, можно и на пару дней.

К моменту подачи на стол вы получите очень необычный, фантастически вкусный и не сравнимый ни с чем деликатес: вкус плотного благородного сыра, вязкая нежность с кислинкой внутри и большой простор для творчества.

Яйца можно подавать в «чистом виде» – идеальная закуска под водку, пиво, виски.

Яйца можно разрезать на четвертинки, выложить на полоски ветчины и листья любого салата, хоть рукколы, добавить маслинки или оливки и сбрызнуть оливковым маслом – особенно хороши в этом смысле розовые, замаринованные со свеклой, яйца.

Яйца можно разрезать пополам и подать с мексиканским салатом: одна мелко нарезанная луковица, один перец чили, сок

лайма, цедра лайма или лимона, оливковое масло, соль, зелень.

Скажу сразу, если вы мне потом скажете, что вам не понравилось – не поверю! Это волшебно вкусно и нравится всем без исключения, почему – не знаю, даже детям. Это полезно, это, в конце концов, дерзко, необычно, долго хранится, а готовится быстро. Что нам еще нужно? Нам, нации с крепкими… нервами и хорошим аппетитом?

Имени русско-немецкой дружбы

С этим рецептом был довольно курьезный случай. Все мы любим наши студни и холодцы. Но к нам, году в 1970-м, должны были приехать в гости самые настоящие немцы из ГДР. Бабуля засуетилась, стала выяснять, что они едят. Ей и сказали – рульку!

– А ее варят, жарят или пекут?

– Да бог их знает. Рулька она и есть рулька.

Бабушка призадумалась, а потом изобразила то, что привело гостей в полный восторг. Поэтому, дорогой читатель, я строго секретно делюсь рецептом и с тобой. Это немецкое блюдо. Но оно наше.

В общем, отвариваете рульку как на холодец, но чуть меньше по времени, примерно два часа. Потом рульку достаете, кладете на противень, смазываете толченым чесноком, отправляете в духовку на сильный огонь запекаться до корочки.

В бульон добавляете – на всякий случай – размоченный желатин. Следите, чтобы бульон был чуть более соленым, чем хотелось бы. Перекладываете подрумяненную до коричневости рульку в судок, заливаете ее на две трети бульоном так, чтоб румяная спинка торчала. Еще раз смазываете торчащую часть чесночком и посыпаете черным перцем – остатки из пресса просто киньте в бульон – и в холодильник.

Немцы у бабули от такой рульки сходили с ума. Потому что она и печеная, и студеная. То-то!

Заливная рыба

Если вдруг… Если вдруг вы решите проявить себя рачительной хозяйкой, да еще при этом выпендриться перед домашними или гостями, то, надеюсь, вам пригодится этот мой простой рецепт. Сразу скажу, что подсмотрела его наша семья у соседки, интеллигентнейшей Анны Ароновны Беренштам в Запорожье году эдак в 70-м… С тех пор заливная рыба из «Иронии судьбы» никогда не получалась у нас «какая гадость». Напротив, поглощалась моментально, с причмокиванием и закатыванием восхищенных очей.

А секрет прост.

Анна Ароновна была той самой рачительной хозяйкой.

Сначала она варила куриный бульон. Из петуха, конечно. Но за отсутствием в нынешней Москве петушиного мяса мы вполне обходимся курицей. В бульон добавлялась исключительно морковь (целиком), петрушкин корень, луковица и соль. Ни лавра, ни душистого перца, чтобы аромат не убить. Затем на бульоне готовилась домашняя лапша. Правда, предварительно из кастрюльки отливалось примерно пол-литра через марлечку в другую кастрюлю.

Одновременно подготавливалась рыба для заливного. Чаще судак, реже щука. Сейчас готовлю из того, что под рукой или в ближайшем магазине. Рыба должна быть разморожена, вымыта, высушена полотенцем и разрезана на порционные куски. В отдельной чашке замачиваем две столовые ложки с горкой желатина.

А теперь фокус-покус.

Рыбу складываем в кастрюлю и заливаем ее крутым кипятком. Даем постоять минуты три, сливаем воду, заливаем кипятком еще раз. Снова сливаем. Весь белок, который должен свернуться, свернется, и рыбка готова к погружению в золотистый ароматный бульон. Их мы и соединяем: рыбку и наши пол-литра бульона. Доводим до кипения и варим минуты три-четыре, вливаем желатин, доводим до кипения, выключаем.

Теперь осталась самая малость. Разложить рыбку красиво на блюде, украсить кусочками позаимствованной из большой кастрюли морковки, веточками свежей петрушки, залить бульоном. Даем остыть и отправляем в холодильник.

Заливное получается просто фантастическим. А с учетом того, что мы из одной курицы сделали сразу два блюда, и оба несказанно вкусных, честь нам и хвала!

Рыбная буханка

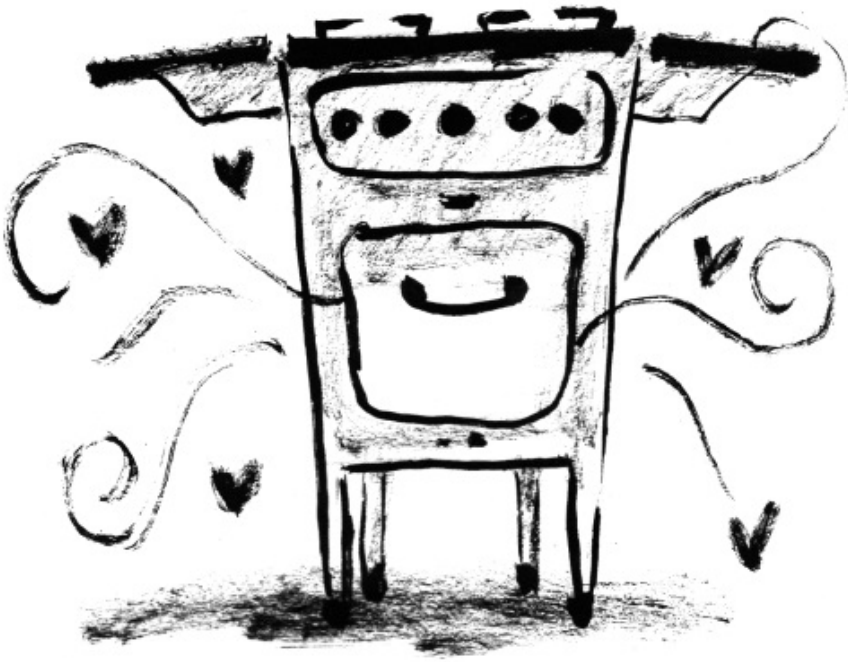
Есть у меня сестренка Ленка. И все самое веселое, самое опасное и дух захватывающее в студенческие времена у меня связано именно с ней. Ибо мы в один год приехали и поступили в университет, поселились в одной комнате в общаге, почти одновременно влюбились, разом вышли замуж и родили детей. Но речь сегодня не об этом, а о наших первых месяцах студенческой жизни.

Девушки мы были хорошие, но ни к чему не приспособленные. Обе – «мамины дочки», которые готовить не умели совсем, то есть абсолютно. Мне, например, только в девятом классе разрешили зажигать газ, чтобы вскипятить чайник, да-да, вот так-то! И питались мы с моей Аленкой почти два месяца исключительно детскими сухими смесями, благо «Малюток» этих в СССР было полно, да еще и со всякими фруктовыми добавками. Но тут в нашу жизнь ворвалась первая любовь, да еще и оба избранника со старших курсов, да еще и каждый – о боже – университетская знаменитость, да еще и с группой фанатов. Нас они принципиально не замечали или делали вид…

И вот однажды они напросились к нам в гости на ужин всем гамузом.

Счастье? Нет! Катастрофа!!!

Денег нет! (Ну, почти.) Посуды – нет! Готовить не умеем!



Пришлось Ленке включать ее инженерные мозги, а мне мою гуманитарную изворотливость. Проштудировали мы мамины тетрадки и выкрутились. Теперь, по прошествии времени, наше ноу-хау в домах прижилось и даже выглядит эдакой экзотикой, «изюминкой» талантливых хозяек. Но тогда…

Нет, и тогда тоже пошло на «ура»! Попробуйте, и убедитесь сами.

Вам нужен килограмм мойвы – сырой, размороженной, пара крупных луковиц, баночка майонеза, соль, перец и буханка хлеба. Ну, что? Догадались?

Все ведь предельно просто. Моем рыбку, потрошим, присаливаем и приперчиваем. Режем колечками лук. У буханки хлеба срезаем крышку, вынимаем мякиш, оставляя примерно сантиметровые стенки, и выкладываем слоями рыбку и лук, перемазывая каждый слой майонезом.

Отправляем в духовку на двадцать минут, и – та-даммм!

Самое классное в том, что это не просто очень вкусно, ароматно и быстро, но и гениально потому, что хлеб выступит дирижером и шеф-поваром: лишнюю влагу или жир уберет, от пересыхания предохранит, обеспечив сочность; если рыба будет гореть (при очень высокой температуре) – это поправимо путем закрывания «формы» хлебной крышкой. Ну, и съедается все, как вы догадались, вместе с «посудой».

Вырезанный же мякиш мы просто режем на брусочки, присаливаем, смазываем чесноком, пропущенным через пресс, и быстро-быстро обжариваем на сливочном масле.

Попробуйте, не пожалеете!

Рыба под маринадом по-советски

Я никого не удивлю этим рецептом, просто напомню. Ибо он не раз выручал в каких-то цейтнотных обстоятельствах и, как правило, приходился по вкусу всем, кто ест рыбу.

В советские времена ее подавали во всех столовых и ресторанах, а сегодня что-то разленились. Или узрели в ней отсутствие европейско-парижского шарма высокой кухни, или просто стесняются. Но я рекомендую от души, потому как, повторюсь, вкусно, ароматно, полезно, просто и можно сразу приготовить много, чтобы отведать и в горячем, и в переночевавшем в холодильнике виде.

Итак, покупаем любую рыбу (хоть хек, хоть минтай, хоть треску, хоть пикшу, хоть камбалу, не пробовала так готовить только лососевых).

Тушку размораживаем в микроволновке, моем, чистим, режем на порционные куски. Если мы купили два килограмма рыбы, то нам дополнительно потребуется один килограмм морковки, один килограмм свеклы, полкило лука, пучок любой зелени и литровый пакет томатного сока. Овощи трем на терке, лук крошим. На дно кастрюли или казанка наливаем чуток растительного масла. Далее все выкладываем слоями, чуть присаливая рыбу и овощи. Ничего не обжариваем! Завершает укладку слой овощей и зелени.

На сковороде раскаляем растительное масло, вливаем томатный сок, солим (примерно чайная ложка), сахарим (примерно две чайные ложки), перчим, кладем лавровый лист и душистый перец и даем покипеть пару минут. Далее заливаем рыбу горячим соком и ставим на огонь минут на тридцать-сорок с момента закипания. Все!

Если остается время до прихода гостей или своих же домашних с работы и рыбка постоит еще минут тридцать без огня, то будет совсем хорошо. Не беда, если вы увлечетесь каким-нибудь сериалом, чтением книги, соцсетей или еще чем и забудете выключить рыбу в срок. Она не портится ни при каких обстоятельствах. Главное, не забыть сразу сделать маленький огонь. Мешать ее и переворачивать не нужно. Это блюдо не требует нашего активного участия. Оно «гуляет само по себе»!

Селедка «под шубой»

Хотите, считайте меня антисемитом, хотите, считайте сионистом… но молчать я более не буду, как тот тигр, которому в зоопарке мяса не докладывали! Не знаю, как вы, а я-то точно знаю дату изобретения «селедки под шубой». И я не шучу. Сыпьте свои обличительные аргументы, но у меня есть своя, неподкупная и неизбывная, детская память.

Я рассказывала вам, что в годы моего детства мне довелось узнать, что такое обкомовская домашняя кухня? Рассказывала, не спорьте! И вот в это самое золотое детство довелось мне в этой кухне влюбиться в блюдо под названием «форшмак». Хитрющие бабушка и мама, определив, что этот самый форшмак от тети Зины мне страшно нравится, ввели за правило отправлять меня в «домашнюю кухню» по вечерам, чтобы я притащила кусок селедочно-картофельного фарша. А далее они, коварные, вкапывали в это блюдо ненавистный рыбий жир, который я и поглощала, даже не подозревая об этом.

Но все изменилось 1 сентября 1969 года.

Я, как обычно, притопала в наш обкомовский полуподвал с лоточком, куда мне должны были отвесить форшмак, и увидела огромные печальные глаза тети Зины, которая показала мне на большой судок, в котором прежде лежал обожаемый еврейский деликатес…

> В этот вечер сверху форшмака почему-то покоился слой кроваво-красного буряка (свеклы), смазанного дефицитным майонезом,

а украшено все это было тертым желтком и воткнутым ценником «селедка с картошкой, укрытые шубой из овощей, яблока и яйца».

– Приходила комиссия, приказали еврейский салат из ассортимента убрать или переделать в шо-нибудь интернациональное с украинскими овощами, – пожаловалась мне тетя Зина.

Я притащила домой это новое блюдо. После перебранки мамы и бабушки, которые решали, капать туда рыбий жир или нет (естественно, я не слышала этого), предложили мне попробовать. И мне понравилось! Хотя, если честно, весь буряк доедала мама…

Так вот, к чему это я.

Если вы наберете в Яндексе «салат “сельдь под шубой”», вам

выпадет дурацкая история про изобретение салата каким-то трактирщиком Анастасом Богомиловым. Эту историю начисто опровергает даже Википедия, которая подтверждает и мои детские впечатления про 70-е годы прошлого века.

Кто прав – не знаю.

Зато знаю, что в том случае, если я готовлю обычный форшмак, а потом через майонезную прокладочку заправляю его яблочком, яйцом и свеклой – гости языки проглатывают. И пусть они трижды именуют салат «шубой», тетю Зину я не предам!

Такой вот исторический пердюмонокль.

Рыба «в пальто»

Кто, кто? Рыба в пальто!

Помните детскую задачку на логику? «Джон любит печенье и никогда не смотрит телевизор. Джек курит трубку, но не носит зеленый макинтош. Рейчел играет на трубе и обожает мыльные оперы…

> И в конце вопрос: кто украл у Барака Обамы его записную книжку?»

Не знаю, как вы, а я никогда не могла отгадывать такие загадки, пока жизнь не поставила меня перед выбором:

Я обожаю селедку под шубой. Сын терпеть не может именно селедку.

Мама селедку любит, но ненавидит майонез, плюс у нее давление.

Невестке нравится все по отдельности, но не нравится сообща.

Мужу вообще такого вредного нельзя.

Можно было бы опустить руки и забыть, но мы же народ упертый! Тем более что альтернатива всегда есть. После небольших раздумий в нашей семье появился салат, который теперь пользуется большим успехом и сочетает в себе все (ну, почти все) условия.

Итак.

Берем любую малосольную рыбу (лосось, форель, семужка, кто что больше любит) – кусочек размером с пачку масла, одну луковицу и одно средних размеров яблоко. Отвариваем четыре картофелины в мундире, одну морковку, одну крупную свеклу, четыре яйца. Рыбу, яблоко, луковицу режем тонюсенькой соломкой. Все остальное будем тереть на терке.

Теперь главный секрет: соус! Для соуса готовим наш фирменный постный майонез. Одну банку консервированной белой фасоли (400 граммов) измельчаем блендером, добавляем к ней две столовые ложки икры минтая – не копченой, а обычной, солоновато-нежненькой, и вливаем 300 мл растительного масла без запаха, продолжая взбивать блендером. В конце добавляем две столовые ложки уксуса или лимонного сока, половину чайной ложки сахара и одну чайную ложечку горчицы. Вы заметили, что есть икра, – поэтому не солим! Если соус получился густоватым, подливаем чуть больше масла.

Начинаем выкладывать слои: две картофелины, лук

(предварительно помните его чуток руками с половинкой чайной ложки меда или сахара), яблоко, рыба, морковь, две картофелины, свекла, желтки, белки. Впрочем, последний слой не принципиален, можно и не отделять зерна от плевел. Каждый (!) слой тщательно проливаем соусом. Собственно, все. Украшаем, даем постоять в холодильнике и наслаждаемся! Мои друзья вносят в этот салат разные усовершенствования, вплоть до посыпания орехами или смягчения вкуса и придания дополнительной бодрой свежести свежим огурчиком. Но базовый рецепт – минималистичен, как все прекрасное! Поверьте, если вы приготовите эту рыбку на праздник, вспомните меня добрым словом!

И по секрету: самое смешное – исподтишка наблюдать за тем, как гости, впервые пробующие этот салат, пытаются определить, что это за пузырики малюпусенькие и солененькие (икринки минтая) смешно щекочут им язык. Так что вкусовое и эстетическое наслаждение обеспечено.

Тунец против печени трески

Провести соревнование двух салатов меня сподвиг Марк Марголин, наш общий друг и большой любитель быстрой, деликатесной и полезной еды. Марк прислал мне свой рецепт «Туны» – нежнейшего салатика из тунца, – предложив попробовать его приготовить вместо моего традиционного из печени трески и, в случае удачи, опубликовать для широкого внедрения в народные массы в преддверии Нового года.

Научный эксперимент проведен.

Докладываю о результатах.

Сразу скажу, что в салате Марка ничего не усовершенствовала, но для противовеса решила приготовить альтернативный салат из печени трески, давно мной освоенный и хорошо прижившийся в доме.

Подготовка обоих конкурсантов к соревнованию заняла у меня примерно двадцать минут. И вот результаты:

Питательная ценность и польза – 1:1. Все знают, что и тунец, и печень трески – это те продукты, которые помогут вам навсегда забыть о приеме таблетированных витаминов, улучшат самочувствие, вернут молодость, заставят блестеть волосы, зубы и глаза, восстановят память, укрепят кости, продлят сексуальную активность и т. д. и т. п.

Скорость приготовления – 1:0 в пользу «Туны». Второй салат дольше тереть.

Вкус – 1:1. Конгениально, нежно, сочно, необычно, оторваться нельзя.

Деликатесность – 1:1. В хорошем ресторане оба салата были бы в меню «от шефа» и стоили бы баснословных денег.

Цена – и там, и там доступная.

Итак.

Салат «Туна» (в авторском варианте – «Удовольствие»).

Ингредиенты: одна баночка (100–150 граммов) тунца, два яйца, сваренных вкрутую, одна небольшая луковица (не горьких сортов), небольшой пучок укропа, половинка зеленого яблока, натертого на мелкой терке (сок слить).

Яйца, луковицу и укроп очень мелко покрошить, затем выложить в миску, добавить тунец и натертое яблоко. Салат готов! Размять все вилкой или в блендере, посолить, поперчить, выложить в салатницу и украсить половинками помидорок черри. Время приготовления – 8–10 минут. Если в доме нет яблока, вместо него можно добавить восемь-десять капель лимонного сока. Кто любит майонез, можно добавить одну столовую ложку.

Я приготовила почти по рецепту, но яблоко взяла целое, отечественное, кисло-сладкое.

Салат «СССР».

Ингредиенты: одна банка (230 граммов) печени трески, два яйца, сваренных вкрутую, 150 граммов твердого сыра, одна маленькая луковица, цедра лимона и зелень для украшения.

Приготовление предельно простое: лук режете мелко-мелко-мелко, на самой мелкой («кусачей») терке трете сыр и яйца, печень трески растираете вилкой, не сливая масла. Все смешиваете, солите, перчите, посыпаете рубленой зеленью и небольшим количеством лимонной цедры. Заправлять ничем не нужно! Сочность (сухость) салата регулируется количеством масла в банке. Кто не любит очень жирный, насыщенный вкус, может масло слить.

Салат «Язык проглотишь»

Дорогие други! С удовольствием делюсь с вами рецептом одного из своих самых любимых салатов, незаменимых и в будни, и в праздники, и завидую вам лютой завистью – вы-то сможете его приготовить, когда захочется, а я в своей деревне – только по случаю, если выберусь в Москву специально за продуктами. Салат этот для меня вполне авторский, ибо попробовала я его впервые на юбилее у своей подружки Тани Зуевой. Салат стоял на столе, источал дивный аромат, маслянисто поблескивал и соблазнял предощущением нежности… Это была любовь с первого укуса.

Да что я вам рассказываю!
Вы и сами в этом скоро убедитесь.

Для этого вам нужно спуститься в обычный супермаркет, где помимо стандартного набора продуктов, как у нас в деревне, встречаются еще язык и цветная капуста. Срочно покупайте их!

Вернувшись домой, тщательно промойте язык посудной металлической мочалкой, хорошо прополосните и поставьте на огонь в холодной несоленой воде. Когда вода закипит и поднимется пена, слейте бульон, снова залейте язык холодной водой, посолите – больше, чем хотелось бы для обычного бульона, поставьте на огонь и забудьте на полтора часика. Крышка должна быть закрыта, а огонь уменьшите до минимума. Как только язык станет мягким, достаньте его шумовкой и опустите в очень холодную воду. Он наберется сочности необыкновенной.

Это самая долгая часть нашего процесса. Одновременно с варкой языка, точнее, уже ближе к ее окончанию, поставьте на плиту еще одну кастрюльку и опустите в подсоленную кипящую воду соцветия цветной капусты. Я обычно кладу большие кочешки, а потом уже разрываю их на мелкие. Капуста варится минут пять, не больше.

После того как вы извлечете ее из кипятка на свет божий, опустите в капустный отвар четыре яйца – ну, чтобы кучу посуды не тратить. Проварите их до крутости и охладите.

Собственно говоря, это и все. Теперь у вас есть отварной язык, отварная цветная капуста и вареные яйца. Осталось нарезать соломкой два свежих огурчика, яйца, по большому пучку зеленого лука, петрушки и укропа, разобрать на мелкие соцветия капусту и нарезать соломкой отварной язык. Теперь все складываете в одну посуду, солите, перчите и поливаете растительным маслом. Никакого майонеза или сметаны! Только

нежное и легкое масло. Не советую экспериментировать со специями, с ароматными травами или с хреном, потому что они легко забьют душистый букет капустно-огуречно-язычного трио. А вот привычная зелень выступит в качестве легкой джазовой аранжировки.

Есть и еще более простой вариант: купить язык готовым, а капусту замороженной. Но у меня такой салат получается каким-то угрюмым и совсем не радует. Короче, пародия, а не салат!

Дерзайте! И поминайте добрым словом.

Салат «Журналистский фетиш»

Хочу поделиться с вами нашим «фетишем». Без претензий на авторство, но придумали мы этот салат спонтанно в редакции много лет назад на празднование Нового года. С тех пор он и для меня, и для многих друзей и фетиш, и палочка-выручалочка одновременно. И в нем, как всегда, всего три компонента и пять минут на готовку.

Сыр фета или фетакса в качестве НЗ в нашем холодильнике есть всегда. Равно как и дежурная коробочка черри (можно и другие помидорки, но с этими телодвижений меньше). Есть на полках и пакетик с орехами, идеально – с кедровыми, другие такой изысканности не дадут. Но важнее всего температурное сочетание!

Итак, что мы делаем?

Режем на четвертинки черри, режем кубиками фету, легко перемешиваем в миске.

На сковороде обжариваем до розового цвета кедровые орешки, отставляем сковороду в сторону, сбрызгиваем орешки чутком растительного масла. Пробуем пальцем – должно быть очень горячо, но не обжигающе. Это примерно через минутку после снятия с огня. Далее высыпаем в сковороду помидорки с сыром и перемешиваем! Все! Под действием тепла орехов фета подплавливается, и у вас сам собой образуется нежный соус. Солить не нужно! Перчить и всякую там зелень для изыска – по желанию.

Объемы тоже проверены: на один объем сыра такой же объем орехов и два объема помидоров. Обычно это получается 200–200–500 граммов.

Чуть не забыла! Как-то пробовали подобное сотворить с кунжутом, тоже получилось обалденно вкусно! И языку смешно.

Салат «Бомба»

О чем я думаю? О судьбе новой пьесы, о ситуации на Донбассе, о наглости США… А еще о зимней экспедиции и сегодняшнем обеде. Словом, голова, как и у всех, забита тысячами разных мыслей, которые переплетены в очень тугой клубок.

Но если вы об обеде или ужине думаете в данную секунду больше, чем о судьбах человечества в абстракции, то я поддержу вас очень простым, до гениальности, и интересным рецептом.

Изобретен он был в студенчестве, аккурат на Новый год, когда мне с Украины, а Сереге Корчагину, нашему семейному другу, из Мурманска передали с поездом посылки, полные солений, варений и прочих вкусностей, среди которых были тыква, пучок зеленого лука (огромный такой пучок) и два свежих огурца. Как делить это на компанию из двадцати голодных студентов, мы не представляли, поэтому действовали экспромтом. Тыкву натерли на терке сырую (конечно же сырую, кто бы там ее варил?), огурцы нарезали мелкой соломкой (чтобы казалось побольше), лук зеленый тоже покрошили. Смешали все это в одном тазике, посолили и заправили сметаной с Черемушкинского рынка.

Братцы, это была бомба! Салат получился такой необыкновенной вкусности, что смели его моментально.

Никто даже не спросил, из чего он сделан. Но вспоминали очень долго! Тыква «сделала» наш праздник!

Вы скажете, это голодное студенчество?

А вот и нет!

Я и сегодня делаю его периодически. И тоже на ура! И тоже никто не догадывается, предлагают варианты: морковь, репа, яблоки, еще что-то…

Попробуйте! Не прогадаете! Только заправляйте салат непосредственно перед подачей. Хозяйки знают, что мелко нарезанный огурец в заправке «писается».

А пропорции соблюдайте следующие: на два огурца – два крупных ломтя сырой тыквы и плотный пучок лука на половину банки сметаны или майонеза, то есть примерно на 150 граммов.

Салат «Цезарь»

Этот салат, скорее, не советский, а постсоветский. Но поскольку он каким-то образом умудрился в 90-е годы появиться и прижиться во всех кафе нашей необъятной родины, приготовим его и мы.

Знаете, как говорит мой приятель, азербайджанский таксист Маил: «шашлык-машлык», «курица-мурица», «картошка-мартошка», ну и т. д. Вот так и я вам сегодня расскажу о нашем домашнем любимом салате, который как бы «Цезарь», но скорее всего это «Цезарь-мезарь», да еще и с соусом «песто-место». А все случилось потому, что я решила однажды переспорить замечательного повара из магазина «Три Кита», дядю Витю (увы, он там сегодня уже не работает), что смогу перещеголять его в «Цезаре», за которым в «Киты» присылали самые состоятельные граждане Рублевки. И объясню, почему возник спор.

Я пыталась доказать, что салат романо не всегда купишь в магазине у дома, что французские багеты, из которых он делает свои сухарики, жестковаты, на мой вкус. Ну, а заправка – классическая заправка для «Цезаря» – могла бы быть и поинтереснее. Короче, я начала экспериментировать, и доэкспериментировалась до принципиально иного, но высочайшим образом оцененного и дядей Витей, и всеми знакомыми салата, который он первым и обозвал «Цезарь-мезарь». Кстати, внешне он один в один. Ни один гость не догадается, что ест что-то иное. А вкус получается волшебным. И вы не один раз услышите, как чужие мужья будут при вас говорить женам: «Вот это “Цезарь”, а ты готовишь совсем не то!»

Однако хорош хвастаться, айда на кухню.

Первое, что я делаю, – это засовываю в рукав для запекания куриные грудки, присаливаю их и обильно присыпаю обычными сушеными прованскими травами из пакетика. Нам с вами что нужно? Сочность мяса, особый, насыщенный дух пряностей, но при этом чистейший куриный вкус. Вот это мы и получим! Всего час в духовке при 180 градусах, и все! Никакого жира вокруг, мыть ничего не надо, чистить тоже. Кстати, вы можете запечь курицу в любое время. Я готовлю сразу три-четыре грудки, а потом просто достаю их из холодильника, если их до того не съедят.

Второе – это сухарики. Я для себя открыла хлеб для тостов, отчаянно презираемый мною ранее. Только мы его не едим, в привычном смысле. Корочки у этого хлеба я обрезаю, мякиш режу на квадратики. Два дня на окне в коробке, и сухарики готовы. Не знаю, из чего пекут этот хлеб, но сухарики остаются нежнейшими очень долго, тают во рту. Запасов у меня в доме сейчас этих

сухариков – вагон.

Третье – соус. Вот тут все хитрее. Ибо вместо классики я готовлю то самое «песто-место». Тоже не классика – ибо где я в нашей деревне достану зеленый базилик? В лучшем случае петрушка или замороженный шпинат. Но вы не кривите носы, вы попробуйте! Нарежьте шпинат, петрушку или зеленый базилик – примерно пучок, добавьте три столовые ложки кедровых орешков (можно и грецких, но кедрач-то вы найдете, надеюсь). Поместите все это в блендер, влейте туда же граммов сто оливкового масла или растительного, но без запаха, выжмите половину лимона либо добавьте столовую ложку бальзамика, положите три-четыре зубчика чеснока. Теперь осталось добавить соль, перец и граммов 50 сыра. В идеале – пармезана. Не найдете – не беда. Меня отлично выручает сулугуни. Измельчите хорошенько ваш соус и наслаждайтесь! Настоящее песто готовят в ступке, растирая вручную. Но мы-то делаем «песто-место»!

Теперь осталось достать из холодильника листья салата – любого, который у вас есть: от обычного до айсберга или романо, или даже китайского, – порвать их руками, сверху на салат выложить нарезанную тонко курочку, припудрить тертым сыром – опять же, смотрите по ситуации, какой у вас есть, – сверху бросить щедрую горсть сухариков и полить соусом. Некоторые любят добавлять к салату четвертинки помидоров черри. Добавляйте! Я не очень люблю слишком противоречивые вкусы, но хозяин барин.

Если ваши гости попробуют и скажут, что это менее вкусно, чем классика, если они не оближут тайком тарелки – я съем собственную шляпу! Но пока все мои головные уборы целы, а значит, «Цезарь-мезарь» рулит.

Печеночный торт

Есть одно новогоднее блюдо, которое в России знают очень многие, еще со времен СССР. Блюдо это очень праздничное, вкусное, сытное, нежное и совсем-совсем недорогое. Но честь оно сделает любой хозяйке!

Что нужно для того, чтобы оно получилось идеальным? Вспомнить песенку из детства:

В лесу родилась елочка,
В лесу она росла,
Зимой и летом стройная,
Зеленая была.

Метель ей пела песенку:
«Спи, елочка, бай-бай!»
Мороз снежком укутывал:
«Смотри, не замерзай!»

Трусишка зайка серенький
Под елочкой скакал.
Порою волк, сердитый волк
Рысцою пробегал.

Чу! Снег по лесу частому
Под полозом скрипит;
Лошадка мохноногая
Торопится, бежит.

Везет лошадка дровенки,
А в дровнях мужичок.
Срубил он нашу елочку
Под самый корешок.

Теперь она, нарядная,
На праздник к нам пришла
И много, много радости
Детишкам принесла.

(слова Р. А. Кудашевой)

Знаете, зачем это нужно? Песенка поется ровно 80 секунд, то

есть столько, сколько вам будет нужно для прожарки одного печеночного коржа с одной стороны. И ровно до строчки «Чу! Снег по лесу частому…», чтоб пропечь корж с обратной стороны.

Вы еще не догадались, что мы с вами будем готовить? Ну, что ж вы! Это обалденно вкусный печеночный торт!

Быстренько идем в магазин и покупаем килограмм куриной печени (упаковка может быть и меньше, допустим, граммов 700, но вы по ходу сориентируетесь). Еще вам понадобятся молоко, майонез, морковь, лук, сладкий перец и чеснок. Мука, соль и яйца, равно как и зелень, надеемся, перед праздниками в наличии будут.

Дома промываем печень под проточной водой и отбрасываем ее в дуршлаг. Далее отправляем ее вместе с половиной стакана (чуть больше, возможно) молока в блендер или прокручиваем на мясорубке – у кого что есть. Добавляем к фаршу четыре-пять-шесть столовых ложек муки с горкой и два сырых яйца, чайную ложку соли и четверть чайной ложки молотого черного перца. Должно получиться жидкое тесто, как на толстые блины.

Разогреваем сковороду, льем чуток растительного масла и половником вливаем первый печеночный блин, позволяя ему медленно растечься по сковороде. Если тесто густовато, чуть-чуть разбавляем молоком. А дальше мы поем эту самую веселую песенку. Она звучит ровно 80 секунд. Переворачиваем блин (он переворачивается легко). Теперь поем еще половину песенки, снимаем блин, приступаем к выпеканию следующего. Почему важно время? Если вы передержите блины, перебдите в попытке прожарить основательно, коржи будущего торта получатся у вас сухими и почти железобетонными. Торт выйдет, но вот нежности и пушистости в нем уже не будет.

Когда все коржи испекутся (их получается то шесть, то восемь, то девять, и я никогда не понимала, от чего это зависит), вы мелко режете и обжариваете на растительном масле, чуть присаливая, пять-шесть средних луковиц, пару тертых морковок и примерно два крупных сладких перца. Все! Начинка тоже готова.

Осталось взять майонез (стандартный пакет, 300 граммов) или наш фирменный постный майонез из фасоли, такое же количество (см. следующий рецепт), и выдавить в майонез четыре-пять зубчиков чеснока.

А теперь собираем торт. Промазываем корж майонезом, на него выкладываем пару ложек начинки – прикидывайте на глазок, чтоб хватило на все коржи, – сверху еще один корж и так до конца. Верхний корж я смазываю майонезом и зову маму. На этом моя миссия выполнена. А она уж старается дальше. Или посыпает торт тертым яйцом, или кунжутом, или выкладывает

половинками помидорок черри и присыпает зеленью… В общем, мама лучше меня знает, какие продукты в холодильнике можно использовать, не создав дефицита другим блюдам. Я творец, а она строгий экономист.

Готовый торт мы отправляем в холодильник и подаем уже к новогоднему столу. Готовим 31 декабря утром, но можно и заранее. Все равно гости будут в восторге!

Бабушкин постный майонез

Ладно. Делюсь самым сокровенным рецептом нашей семьи, который позволяет не испортить, а улучшить вкус любого салата и практически любого блюда, в составе которого есть майонез. Уж не знаю, изобрела ли его моя бабуля самостоятельно или подсказал кто, но с ветхозаветных времен советского дефицита на синюшный «провансаль» в 200-граммовых баночках мы обходимся без оного. Точнее, я-то уже ленюсь иногда, беру какую-нибудь «Рябу» или «Кальве», но к праздникам – только бабушкин «майонез». И это не классика, которая требует миллиграммовой точности, скрупулезности и вечного недовольства вкусом. Такая сверхаккуратность не по мне. Кроме того, наш домашний соус прекрасно камуфлирует любые хозяйкины огрехи или непредсказуемый вкус продуктов – перекисленные огурцы, пересоленную селедку для «шубы», странный вкус колбасы или сухость куриного мяса.

В общем, чтобы не ходить вокруг да около.

Берете банку консервированной белой фасоли, 300 граммов растительного масла – любого, но лучше без запаха, половину чайной ложки соли, половину чайной ложки сахара, чайную ложку горчицы и две столовые ложки лимонного сока. Если лимона в доме нет, то неполную ложку уксуса, лучше бальзамика.

Собственно, все.

В блендере растираете в однородную пасту фасоль (жидкость слить), добавляете соль, сахар, горчицу и вливаете масло, продолжая взбивать. Здесь не нужно отмерять по каплям масло и лимонный сок, как в классическом майонезе. Просто льете тонкой струйкой, и все. В самом конце добавляете лимонный сок и еще раз взбиваете блендером.

Все приготовление занимает ровно две минуты.

Соус почему-то имеет легкий ореховый привкус, который удивительным образом придает благородство и традиционному оливье, и селедочке под шубой и разным прочим салатам.

Можно попробовать еще травки разные добавить, но, как правило, я с ними не экспериментирую. Лучшее – враг хорошего.

Ну и, конечно, душу греет сознание того, что мы, чисто теоретически, едим постную еду, которую даже в Великий Пост есть можно. Ибо никаких яиц нет!

Кстати, с этим майонезом у нас хорошо идут и вареники, и пельмешки, и вообще все, что требует какого-то соуса.

Закуски «Гости на пороге»

Сегодня мне хочется поговорить не об изысках высокой кухни, а о том НЗ, который в силу образа жизни нашей семьи, сформировавшегося приездами-отъездами и кучей самых разнообразных неожиданностей, всегда есть в холодильнике.

Доводилось вам сталкиваться с ситуацией, когда друзья звонят с дороги и радостно сообщают, что они уже на пути к тебе? И ты понимаешь, что своим остатком супа, тремя котлетами, одним сладким перцем и кусочком колбасы сантиметра в три ты их особо не попотчуешь. А затевать готовку – чистить ту же картошку, размораживать мясо, нестись в супермаркет – и не хочется, и время не позволяет, да и вообще ты дико устала. Но наше гостеприимство, черт его дери, не позволяет встречать любимых и дорогих людей пустым столом. А будничную яичницу ввечеру готовить не комильфо…

Для меня выход нашелся как-то сам собой и не подводит уже добрый пяток-десяток лет.

Я твердо усвоила, что для приличной сервировки стола в холодильнике (в морозилке!) всегда должны быть кусок сала и пара пачек творога. Пусть они лежат себе там. Места много не занимают, есть не просят. А на боковой полочке у нас всегда есть банка шпрот. Вот, собственно, и все.

Итак, роковой звонок раздался, и время пошло.

Достаете из морозилки творог и сало и быстро оттаиваете их в микроволновке в режиме разморозки. Пока они оттаивают, моете штук пять-десять картофелин, желательно одинакового размера, и ставите на плиту отвариваться пяток яиц. Картофель разрезаете пополам, от оттаявшего сала отрезаете прямоугольнички, с помощью зубочисток превращаете сало в «паруса» и все отправляете в духовку минут на 30–40. «Корабли» получаются божественными. Даже те, кто не ест нормального сала (я, например), от них не могут оторваться. В духовке сало подтаивает и пропитывает необыкновенным ароматом ваш картофан.

Первое блюдо готово!

Теперь быстро разминаете творог, присаливаете, добавляете зелень (если есть) и обязательно выдавливаете в творог пару зубчиков чеснока. Катаете из творога снежки. Вытаскиваете из кастрюли яйца, сваренные вкрутую, белок отделяете и трете его на мелкой терке. В этом «снегу» обваливаете ваши снежки.

Второе блюдо готово.

Осталось размять желтки, добавить к ним чуток сливочного масла, пару капель лимонного сока (я добавляю бальзамик), намазать этой пастой бутерброды и положить сверху по шпротине.

Все! Стол выглядит вполне приличным. Теперь вы можете добавить к угощению все, чего, по вашему мнению, вам не хватает до полноценного угощения, и вечер, считайте, задался!

Наверняка у вас есть свои рецепты того, как что-то сделать быстро, вкусно и много. Я с удовольствием запишу. Но творожок и сало в морозилке пускай все же будут.

Обед «сиротский» от бабушки Лиды

Итак, речь пойдет о далеком советском детстве и о моей любимой бабушке Лиде – Лидии Григорьевне Метельской.

Готовила она всегда очень вкусно, в доме не переводились гости – друзья и друзья друзей, внучки и друзья внучек. Но понимать всю сумасшедшую суету и самоотдачу бабушкиного бытия я стала только лет в тринадцать. Тогда же я и стащила рецепт обожаемого всеми нами субботнего «сиротского» обеда. Сиротского потому, что в выходные и на каникулы нас у бабули собиралась целая армия, особого достатка не было, а угостить хотелось всех.

Делюсь.

> Сразу скажу, что в результате немудреной готовки мы получим сразу и первое, и второе.

И то, и другое вам знакомо наверняка, и то, и другое удивительно вкусно.

Первым делом бабуля варила небольшой кусок говядинки (или свинины, что было из мяса, и какое было). Принцип простой: мясо закладывалось в воду так, чтобы она покрывала его примерно на три пальца сверху. Где-то через час к мясу добавлялись штук десять-двенадцать картофелин.

Одновременно с этим процессом на сковородке жарились четыре луковицы.

Когда картофель становился мягким, две трети клубней из кастрюли извлекались вместе с мясом. Оставшийся в кастрюле картофель легко и произвольно давился сетчатой толкушкой, к нему добавлялось немного сливок, один раскрошенный плавленый сырок, половина жареного лука и зелень. Через три минуты суп был готов! Немножко перчика для остроты, и все. Даже сейчас слюнки текут от простоты и удивительной гармоничности блюда.

Оставшийся картофель в отдельной миске раздавливался до состояния пюре той же толкушкой. Ни воды, ни молока не доливалось! Добавлялось только одно яйцо и пара-тройка ложек муки.

Вареное мясо прокручивалось на мясорубке, обжаривалось, смешивалось с жареным луком. И далее мы приступали к лепке пирожков-котлет. Господи, это так просто! Ни до, ни после ни один пирожок не давался мне так легко. Берете в руку комок картофельного пюре, делаете в нем углубление, добавляете фарш,

сжимаете нежно кулак, обваливаете в муке. Чуть прихлопываете и обжариваете с двух сторон на растительном масле. Высшим шиком было сделать на пирожке насечки крест-накрест. Неужели не помните?

Котлетки эти уминались со сметаной и без, в холодном и горячем виде. Таскались (если оставались) ночью под одеяло, где мы читали при свете фонариков удивительные приключения Женщины в белом или коварной Миледи.

Эх, славное было время!

Спасибо тебе, бабуля!

Порадуйте нашим детством своих домашних. Это правда вкусно!

Советский обед «три в одном»

В продолжение темы рачительного домоводства.

Дело было в далекие 90-е, точнее, году в 1988–1989-м. Моя повышенная стипендия составляла всего 70 рублей, у мужа на 20 меньше, а еще у нас был четырехлетний сын, кот, два пса (один из них кавказец) и съемная квартира. Сами понимаете, не до жиру.

Но бог послал нам замечательную соседку по лестничной клетке, бывшую сестру-хозяйку из Института челюстно-лицевой хирургии, бывшую одесситку, а нынче одинокую московскую пенсионерку Мару Исаковну Голуб. Вот благодаря ее щедрым опыту, знаниям и фонтанирующему оптимизму мы и выжили.

Итак. Явление первое. Денег почти ноль и… воскресный обед.

– Шо, совсем в холодильнике пусто?

– Ага.

– Только не надо громких рыданий, тетю Мару не проведешь. Если б было пусто, ты б его выключила. Вот, целый блок детского питания. Зачем оно вам? Сын уже жених, а ты его смесями травишь?

– Оно просрочено уже. Просто не выкинула.

– Ну и не выкидывай. Вот это что такое вонючее? Слушай, где ты это достаешь, девушка? Даже на привозе в рыбном ряду пахнет лучше.

– Это я в «Диете» квашеную капусту купила. Бочковую…

– Ага, прямо как в анекдоте. Стоит в Кракове на центральной площади бочка с капустой и на ней написано: «Посол Советского Союза». Чем мужа планировала кормить?

– Вот, фасоль замочила. Сейчас отварю с зажаркой, и все…

– И шо? Звук от мужа после такой еды будет, а толку нет. И скажу тебе по секрету, звуку ты тоже не обрадуешься. Почище капусты получится.

Через пять минут на свет божий были извлечены: две крупные свеклы, две здоровые заскорузлые морковины, штук десять проросшего картофеля, две луковицы, упомянутая выше капуста, баночка томатного соуса «Осенний» и пачка серо-белых макарон «Перья № 5». Небольшой кусок свинины, который я берегла для Сережкиных бульончиков с гренками, тетя Мара тоже экспроприировала.

– Смотри, из этой малюсенькой кучки мы с тобой сделаем первое, второе, салат и десерт. Веришь?

– Нет!

– Пацанка! Шо ты знаешь за жизнь?!

Через тридцать минут на плите у нас булькала большая пятилитровая кастрюля, в которой одиноко плавал миниатюрный кусок грудинки и снежинками всплывали фасолины, отправленные туда вместе с мясом.

– Чисти овощи!

– Все?

– Все! Но не вздумай резать!

Еще через десять минут в кастрюлю отправились две свеклы целиком, морковь и картофель. Теперь в воде стало почти тесно.

– Огонь прибавь. Мы ж не собираемся слюни до вечера пускать.

Честно говоря, я не очень понимала, что мы планируем готовить.

– Так, картошка сварилась почти, доставай половину. Остужай и кроши кубиками в миску.

– А остальная?

– Пусть кипит! Ты пока макароны отваривай и доставай терку с мясорубкой.

Еще через тридцать минут тетя Мара извлекла из кастрюли свеклу и морковь, отрезала по половинке каждого корнеплода и споро натерла их на терке. Подумала немного и шумовкой выловила большую горсть фасоли. Потом она на сковороде зажарила половинку нарезанной луковицы, добавила соль, сахар, тертую морковь и свеклу и остатки моего томатного соуса (там было-то ложки две всего).

– Уксуса тоже капнем в зажарку, потому что без него в нашем случае борщ будет квелый.

После этого тетя Мара промыла и отжала мою квашеную капусту и разделила ее примерно пополам. Половину она бросила в кастрюлю, вторую – в миску с нарезанным картофелем и выловленной из бульона фасолью.

Вооружившись толкушкой, тетя Мара размяла в стоящей на огне кастрюле картофель, влила туда зажарку, добавила лавровый лист, перец и сухой укроп, а еще минут через пять – три зубчика толченого чеснока.

Я с удивлением следила, как буквально из ничего в комнате образовалась огромная кастрюля ароматного наваристого борща.

– Оставшиеся свеклу и морковь и половинку сырого лука нарежь кубиками и клади в винегрет.

– Куда?

– Туда, где картошка, фасоль и капуста! В миску! Только дай я сперва их слегонца маслицем пролью. Не люблю, когда винегрет слишком красный.

Пока я возилась, тетя Мара успела слить макароны и достать

из борща мясо. Малюсенький кусочек она порвала буквально на нитки и запустила обратно в борщ, а оставшееся прокрутила на мясорубке.

– Жарь лук быстро. И добавляй фарш!

Через секунду в доме пахло совсем умопомрачительно: борщом, салатом и жареным мясом.

Пока я пребывала в прострации, тетя Мара успела отложить от макарон небольшую часть, а остальные смешала с мясом и луком. Слюна потекла со скоростью Ниагары – макароны по-флотски!

Отложенные макароны моя соседка смешала с просроченным детским питанием, принесла от себя одно яйцо, пакетик ванильного сахара, посолила, присластила, припудрила геркулесом, аккуратно выложила на смазанный противень и всунула в духовку.

– Рекомендую чуть-чуть перепечь. Пусть будут порумянее. Потом сиропом от варенья прольешь – помягчеют!

Моя спасительница гордо удалилась. А я осталась стоять столбом посреди кухни, где источали изумительные ароматы обещанные первое, второе, салат и десерт.

– Ничего, выживем! – пообещала я себе со страстью пламенного Че Гевары и стала с нетерпением ждать с прогулки своих мужчин и подрастающих псов. Они еще не знали, какой сюрприз их ожидает дома.

Парадный новорусский обед за полчаса

Представьте, что вы ужасная лентяйка. Точнее, не то чтобы совсем, не взаправду… Вы – кокетливая лентяйка. И в выходные дни вам хочется отдохнуть, с одной стороны, а с другой – к вам собрались гости. И вы средь гостей слывете хорошей хозяйкой. Но именно в эти дни вам совсем не улыбается готовка. Ну, ни капельки. А не угостить – грех и потеря реноме. И что делать? Выход есть. Томным голосом сообщаете приятелям, что у вас на обед андалусийский суп гаспачо, гурийское лобио с деликатесной буженины и на десерт – тайские крутоны с халвой. Круто? Круто!!!

А знаете, сколько на все это потратите времени? Минут тридцать! Ну что? Поехали?

В магазине покупаем одну упаковку хлеба для тостов, пачку томатного сока, два огурца, два сладких перца, два помидора, зелень, две банки белой или красной фасоли в своем соку, 300 граммов любой ветчины, окорока или буженины, пакетик грецких орехов, пачку любой халвы. Все! Лук, чеснок, соль, перец и растительное масло, надеюсь, в доме есть.

Первым делом отрезаем корочки с нашего хлеба. Откладываем их в одну сторону, мякиш – в другую. Корки заливаем теплой водой. Быстро крошим огурцы, помидоры, перец, одну луковицу, пару зубчиков чеснока, отжатый от воды мякиш белого хлеба, и все это отправляем в блендер. Солим, перчим, вливаем пару ложек растительного масла и начинаем подливать, взбивая блендером, томатный сок. В результате за две минуты у вас получается прекрасное нежное пюре благородной консистенции. Самое время добавить в гаспачо столовую ложку винного уксуса или лимонного сока, перелить его в миску (только не металлическую) и отправить в холодильник. Гаспачо идеально подойдет в качестве закуски (запивки?) под водочку.

Теперь вскрываем банки с фасолью и вместе с жидкостью отправляем на сковородку. Режем мелко две луковицы, толчем в ступке грецкие орехи и примерно пять зубчиков чеснока, мелко режем зелень (любую, но кинза приветствуется), щедро добавляем красный молотый перец, чуть-чуть соли и включаем огонь под сковородкой. Как только закипит – выключаем и убираем с огня.

Хоп! Второе блюдо готово, и аромат в дому стоит сногсшибательный!

За пять минут до прихода гостей режем нашу магазинную буженинку, ветчину или шейку полосками и выкладываем кусочки на противень. Сверху кладем нарезанный кольцами лук, чуть-чуть приправляем майонезом и присыпаем обжаренной до золотистого цвета мукой. Я обычно перетираю в ладонях кусочек масла и муку, получаются мучные крошки, их я быстро обжариваю и посыпаю крошками ветчину. Можно и сыром, но сыр иногда ценен и как самостоятельная закуска. Духовку включаем на максимум и ждем пять-десять минут. Все готово. Вы потом выложите буженину на лобио и сразите всех наповал!

Ну, и самое простое – десерт. Растираете халву в крошку. Берете хлебный мякиш (не забыли о нем?) и раскатываете скалкой его кусочки в тонкие пластинки – он, кстати, прекрасно раскатывается. Посыпаете лепешку крошками халвы, сворачиваете рулетиком и обжариваете на сливочном масле буквально одну-две минутки с каждой стороны (так, как обжариваете блины с начинкой). Вуаля! Если вы отложили от лобио чуток орехов, то посыпьте крутоны сверху ими, если нет, то крошками оставшейся халвы.

Уверена, у вас все получится. И ровно за полчаса, как я и обещала.

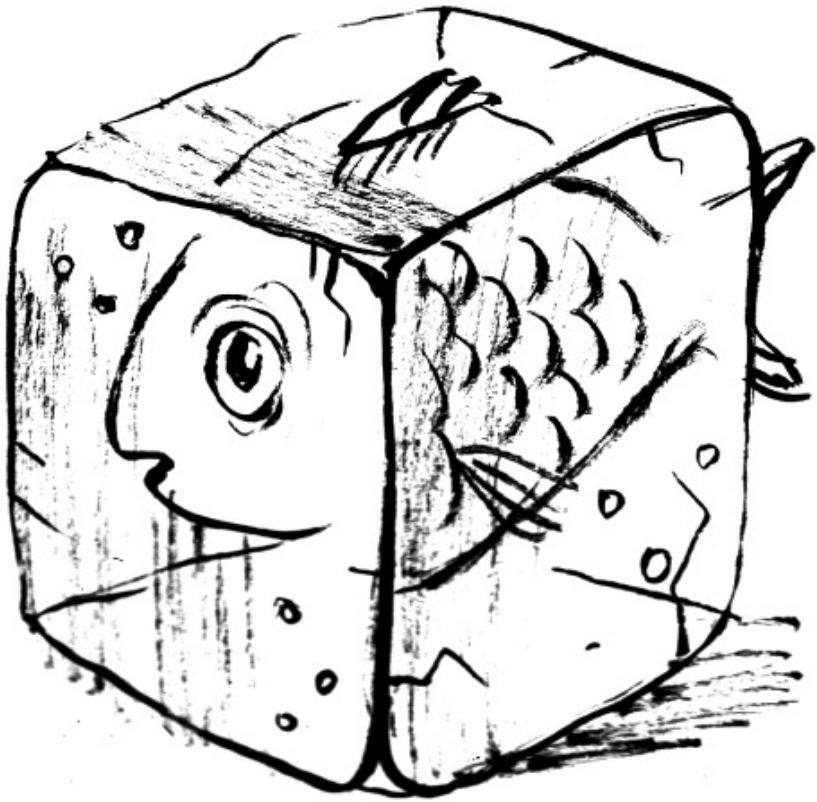
Ледяная уха

Рецепт ледяной ухи имеет два смысла: готовится она исключительно из ледяной рыбы, да и подается к столу тоже только холодной. Блюдо сие, по преданию, изобрел очередной шеф-повар дедушки Брежнева, потом оно – страшно секретно – разошлось по обкомам, ну, и таким макаром попало в наш дом. Бабушка готовила его всегда в адскую жару, а я уминала по две тарелки разом, забыв на время уминания, что рыбу я терпеть не могу.

Сначала варим молодого цыпленка вместе с большой морковиной, большой луковицей, лаврушкой, солью и душистым перцем. Через час цыпленка и все остальное убираем, а в бульон добавляем головы ледяной рыбки. Варим минут пять. Достаем головы и выбрасываем. Теперь – внимание! – очень аккуратно опускаем в бульон, примерно в два литра, нежно-нежно примерно килограмм безголовой ледяной рыбки и вливаем стакан воды с замоченным в ней предварительно желатином (столовой ложкой). Варим еще три минутки. В самом конце добавляем добрую горсть нарезанного свежего укропчика и выключаем огонь. Аромат на кухне стоит божественный, а все соседские коты сбегаются под окно в полной уверенности, что ваш дом и есть их родина.

Дальше моя бабуля поступала очень хитро. Она готовила большие суповые тарелки, прямо из подостывшей кастрюли равномерно выливала в них жидкость, а в самом конце при помощи деревянной лопатки выкладывала ледяную рыбку. И отправляла в холодильник.

В самую жару, в летнее пекло все это изымалось из холодильника, ставилось на стол вместе с нарезанными слезящимися ломтиками свежими огурчиками, приправлялось мельничкой черным перцем и употреблялось с черным хлебом, улучшенным крупной солью.



Дрожание этой ледяной ухи, ее вкус, аромат, деликатность я помню до сих пор!

Щавелевый суп без щавеля

Как сварить щавелевый суп без щавеля? Братцы, да элементарно! Даже шпинат, который теоретически сейчас везде есть, нам искать не нужно. Действо сие мне приходилось производить неоднократно, ибо мой сын в каком-то там особо ретивом и скандальном возрасте, лет в тринадцать, решил, что он любит исключительно этот супчик. А это, на минутку, был 1998 год. И какой, прости господи, щавель в Москве зимой?

Мне пришлось ему сначала объяснить, что бабушкин «зеленый борщ» и московский щавелевый суп разнятся. И что бабушкин – вкуснее.

А дальше – по обстоятельствам…

Если вы не соблюдаете пост, отварите говядинку и используйте бульон. Если поститесь, просто доведите до кипения воду, посолите и всыпьте нарезанные соломкой одну свеклу и одну морковку. Овощи варим до полного осветления свеклы.

Как только овощи станут белесого цвета (морковь мужественно будет продолжать желтеть), добавляем картофель. Штук пять. Кубиками. И снова варим, до готовности картошки.

Потом опускаем в суп пару листочков лавра и чуток душистого перца, одновременно с ними четыре вымытых со щеткой куриных яйца, и пусть варятся еще минут пять.

Осталось взять по крупному – рыночному – пучку зеленого лука, петрушки и укропа, пучок любого листового салата, все это мелко нарезать и присолить на разделочной доске. После этого выдавить на нарезанную зелень сок из одного или двух лимонов (я не знаю силу ваших мускулов и степень «выдаиваемости» ваших цитрусовых, поэтому на глазок), достать из кастрюли яйца и поместить их под холодную воду, а зелень, впитавшую соки лимона, наоборот, опустить в кипяток. Чистим яйца, режем их на кубики – я обхожусь толкушкой для пюре – и отравляем в «щавелевый» суп на пару минут. Пробуем и дожимаем лимон в бульон по вкусу.

Честно, сколько ни готовила, еще никто мне не сказал, что в щавелевом супе не хватает щавеля.

Подаем, как положено, со сметанкой.

Горкомовские «карманчики»

Пока еще раннее утро и вы совсем не проголодались, я расскажу вам историю одного очень простого блюда, которым вы вечером сразите наповал своих любимых.

Итак.

Был в свое время в ЦПКиО им. Горького модный (и почти единственный) ресторан. Думаю, его все помнят. И работала там шеф-поваром очаровательная тетя Ира, с которой мы познакомились, так как ее дочь училась в РУДН. Тетя Ира прославилась на всю Москву не только среди рядовых соотечественников и гостей столицы, но и среди партийных бонз.

Чаще всего в высокие кабинеты у нее заказывали «карманы». О них и речь. Как всегда для ленивых, как всегда из минимального количества ингредиентов.

Нам понадобятся две-три-четыре свиные отбивные или кусок свинины, который мы нарежем на нужное количество толстеньких, примерно по два-три сантиметра, «ладошек». Вдоль каждой «ладошки» сделаем глубокий продольный надрез так, чтобы получился карман. Натрем карман солью и перцем. Не увлекаемся, не экспериментируем, не добавляем пряности. Баловство все это!

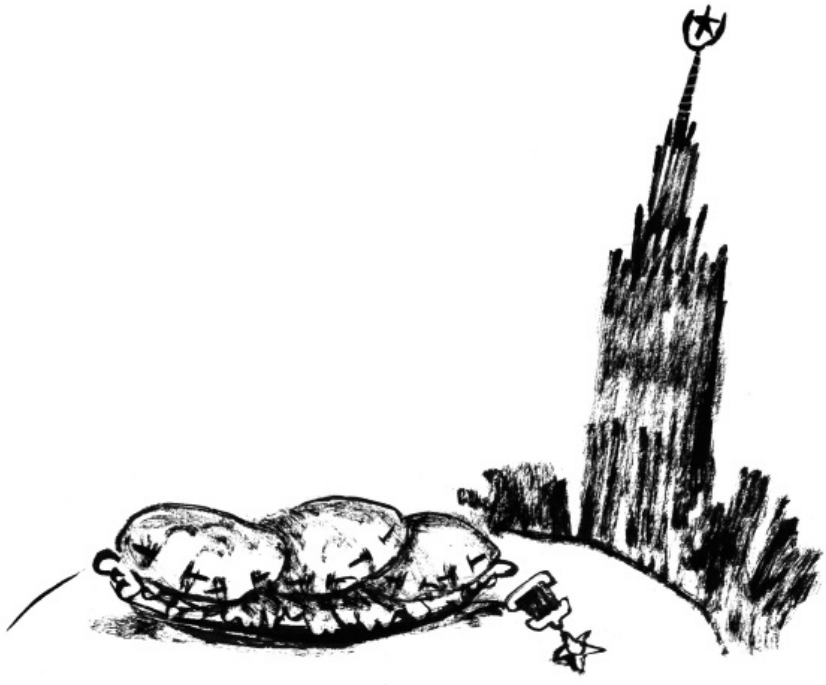
Теперь в карман плотненько, но без фанатизма вкладываем половинки слив (любых: кисленьких, сладких, красных, черных, желтых), закалываем край зубочисткой и отправляем на смазанную маслом горячую сковороду. Восемь минут с одной стороны и ровно столько же – с другой! Эти восемь минут принципиальны! Крышкой прикроем на двадцать секунд в самом конце, брызнув в сковороду столовую ложку воды.

Все! Вы получаете румяные, ароматные, золотые «кармашки» очень необычного, пикантного вкуса.

Зимой, когда слив не будет, замените их на консервированные ананасы.

Одна наша знакомая так и говорила, в зависимости от сезона: «свинина макинтош» и «свинина дубленка».

Приятного вам аппетита!



P.S. Двадцать минут, и вы едите то, что обожали в Московском горкоме партии образца 1983 года.

«Неправильные» голубцы

Рецепт этот в нашей семье появился в полуголодные 90-е… Это сейчас неолибералы страдают по ельцинским временам, а я в них жила! И помню, что достать хоть что-нибудь было архипроблематично. А мой сын, нагостившись у бабули летом, требовал всяких украинских вкусностей, в частности голубцов. Но достать рис – проблема, возиться с капустой – проблема. Вот что было в изобилии – так это переморожeнный фарш в брикетах, который годился разве что… Эх, да ни на что он не годился! И вот тогда во мне включилась обычная смекалка. Тем более что одну зарплату нам в редакции выдали микроволновкой, а вторую – духовкой.

Если кто помнит, то для голубцов нужно выбирать плоский кочан. Вот однажды я выбрала такой и просто сунула его в микроволновку на пятнадцать или двадцать минут. Достала, проткнув ножом, и сунула под проточную холодную воду. Потом перевернула кочерыжкой вниз, распустила листья как розу и обрезала энное количество листьев. Но, как назло, в доме не было ни рисинки!

Ну и ладно, подумала я, кровожадно поглядывая на новенькую духовку.

Взяла четыре брикета фарша (почти килограмм!), добавила в фарш яйцо и замоченную булку (половинку батона), мелко покрошенную луковицу, столовую ложку горчицы (просто захотелось!), соль, черный перец и какую-то зелень – это был сентябрь, и бабульки еще вовсю продавали свои укропы-петрушки.

Слепила из фарша здоровенный рулет прямо на противне, смазанном растительным маслом.

Сверху налепила на рулет капустные листья, подвернула их под фарш, а потом, подумав, еще тоненькие пластинки украинского сала – вот это в доме вообще никогда не переводилось – сверху на капусту выложила. Включила духовку на 180 градусов, задала часовой режим и стала ждать. Капуста уже через двадцать минут стала высыхать и истончаться. Надо было придумать что-то еще! Я разогрела сковороду, положила кусок сливочного масла, всыпала две столовые ложки муки, соль, а когда по дому пошел удивительно вкусный запах и мука зарумянилась, влила бутылку молока и чуть-чуть приварила, до загустения. Вот этим соусом бешамель я залила мой рулет,

вспомнила, что в холодильнике есть плавленый сырок, натерла его и посыпала всю красоту. И отправила в духовку еще минут на пятнадцать.

Братцы, вы можете не верить, но это оказалось так вкусно, так БОЖЕСТВЕННО вкусно, что Серый, а ему тогда было лет семь-восемь, смолотил почти половину в один присест. Погулял часок, поиграл в свою приставку, вернулся на кухню и доел остальное. Уходя, чмокнул меня в щеку и по-мужски важно произнес: «Завтра еще такое сделай! Это круче, чем у бабушки!»

Лихие девяностые, слава богу, миновали. А вот рецепт прижился. Он не имеет названия, но Сережка часто просит приготовить «неправильные» голубцы. Попробуйте и вы. То, что вы слопаете рулет так же быстро, попросив добавки, как и мой сын, я даже не сомневаюсь.

Ленивые голубцы

Утро субботы… И снова нужно думать, чем кормить семью. Да так, чтобы и быстро, и вкусно, и выгодно, и всем понравилось. Что у нас в семье все любят однозначно? Конечно, голубцы. А кто категорически возражает против их приготовления? Естественно, я. Весь этот муторный процесс с проковыриванием дырки у кочерыжки кочана капусты, потом отваривания ее для отделения листьев, потом побивание их жил толкушкой для придания мягкости… Жуть! Да и к тому же современную капусту просто так, голыми руками не возьмешь. Она же просто железобетонная!

Но я давно нашла выход. Точнее, его нашли еще наши мамы-бабушки, которые изобрели бесподобные, споро-скорые, ароматные, сочные и нежные «ленивцы» – полный аналог голубцов, но без мучений для хозяйки. Наверняка вы с ними знакомы. А если нет, то я расскажу.

Все предельно просто.

Нам нужен один крупный кочан капусты, один килограмм фарша (лучше свинина-говядина-птица), два стакана отварного риса, две крупные морковки, две крупные луковицы, одно яйцо, два стакана томатного сока, стакан сметаны, соль, лаврушка, перец, сахар, укроп. Все!

От кочана капусты отдираете несколько верхних листьев (пусть рвутся, не жалко!), моете их и откладываете в сторону, точнее, на дно кастрюли. Остальную капусту мелко шинкуете, заливаете кипятком и ставите в другой кастрюле на огонь. Пусть покипит минуток пять-семь. Кстати, в эту же воду вы можете опустить пакетик риса – знаете, есть такой, фасованный.

В это время вы мелко нарежете лук и натрете морковку. Если ваши котлетки будут есть маленькие дети, то для смягчения блюда и придания ему особой нежности вы можете припустить на сковороде морковь и лук на сливочном маслице до легкого порозовения. Если особой нужды в этом нет или вы – активный противник жарки, то и не жарьте.

Приваренную капусту и припущенный рис вываливаете в дуршлаг, даете стечь воде, слегка отжимаете. Смешиваете в одной большой миске фарш, капусту, рис и овощи, солите по вкусу, перчите и вбиваете в полученную смесь одно яйцо.

Теперь рукой, смазанной растительным маслом, быстро лепите из смеси котлетки. Обычно их получается штук сорок. Половину я сразу откладываю в лоточки и убираю в морозильник, а вторая половина станет нынешним обедом.

На растительном масле, на сильном огне быстро обжариваю оставшиеся котлетки с двух сторон.

Не сильно – так, чтобы просто их «спинки» схватились корочкой, и выкладываю в ту кастрюлю, на дне которой уложены капустные листья. В сковороду, где жарились «ленивцы», вливаю томатный сок, добавляю половинку чайной ложки соли и столовую ложку сахара, молотый черный перец и нарезанный укроп с лаврушкой. Когда сок закипит, вмешиваю в него, побулькивающего, стакан сметаны. И заливаю этой смесью мои голубцы-«ленивцы». Ставлю кастрюлю на медленный огонь, жду закипания, отсчитываю тридцать минут – и вуаля! Хоть горячими их ешь, с пылу с жару, хоть холодными – однофигственно. Я их в любом виде обожаю.

Кстати, если по неопытности у вас «ленивцы» в кастрюле развалятся – не страшно. Поверьте, они бесподобны в любом, даже не самом гламурном виде. Ибо вкусно до слюнотечения!

Есть еще вариант запекания голубцов в духовке – это еще проще, но у меня духовка маленькая, а я люблю, чтобы вкусностей было много. Но вы можете попробовать.

Ленивые перцы

И в пир, и в мир, и в добрые люди…

Сегодня я хочу поделиться с вами секретиком блюда, которое и готовить легко, и подать не стыдно. Согласитесь, мало найдется людей, которые отказались бы от сочного, ароматного, полезного и обалденно вкусного фаршированного перца. Есть только одна беда: готовить долго, да и дети, а часто и мужчины умудряются все испортить, выковыривая начинку – самый вкусный фарш – из, собственно, перчин. Поубивала бы.

Но хитрые женщины нашли выход! Я делаю ленивый перец. А если ко мне неожиданно приезжают гости, то ленивый перец за пятнадцать минут превращается в очень вкусных «морских свинок». Для этого у меня в морозилке всегда есть тушки кальмаров…

Ну что? Поехали?

Отвариваю до полуготовности один килограмм риса. Обжариваю на растительном масле пять мелко нарезанных луковиц и пять натертых морковок. Режу десять сладких перцев, солю, перчу и соединяю в казанке с рисом и овощами. Заливаю литром томатного сока, добавляю столовую ложку сахара, соль по вкусу, лаврушку, перец горошком. Никакого мяса! Блюдо получается уже через полчаса. Удивительно вкусное и самодостаточное. Половину мы съедаем в первый же день, а вторую половину я кладу в пакет и отправляю в морозилку, к кальмарам.

Если грядет условно-неожиданный визит гостей, то я размораживаю в микроволновке «ленивцев», достаю кальмаров. Их, неразмороженных, обдаю кипятком и аккуратно снимаю верхнюю пленку. Мою упругие фарфорово-перламутровые тушки, обрезаю плавники, удаляю хорду (такой полупрозрачный хрящ). Тушки набиваю фаршем неплотно, так как кальмар в процессе готовки уменьшается в размерах, делаю надрезики, вставляю плавники, глазки из гвоздички или черного перца, смазываю растительным маслом и ставлю в духовку на пятнадцать минут. Не переборщите со временем! Начинка у вас готова, а сам кальмар запекается очень быстро! Для придания эффекта «поросячести» можете смазать тушки майонезом или сметаной.

Ну что, классно мы выкрутились?

Советско-еврейские «секретные» котлеты

Вспоминала Олю Яврумян и ее рецепты армянской кухни и довспоминалась до куриных котлет, которые очень любят мои друзья и которые, увы, не имеют никакого отношения к Армении. Научила нашу семью делать эти чудесные котлетки Анна Ароновна Беренштам, наша соседка. И поверьте, ни до, ни после ни в одном ресторане мира я не пробовала ничего вкуснее, ни в виде «пожарских» котлет, ни в виде котлет «по-киевски». Это какие-то особые, «секретные» котлеты, которые обожает детвора и повзрослевшая, вплоть до пенсии, «детвора» тоже. Короче, старики и дети.

А секретов несколько, и я ими поделюсь.

Первое. В эти котлеты никогда не добавляют яйца, поэтому они нежнее нежного.

Второе. На килограмм курицы (а брать надо и бедра, и грудку, короче, все, кроме костей и кожи) уходит примерно половина нарезного батона, причем свежего.

Третье. Мякиш батона замачивается в жирном молоке и сливках и практически не отжимается.

Четвертое. В фарш добавляются две крупные луковицы, но не сырые, а обжаренные на кусочке сливочного масла.

Пятое. В фарш, после того как вы смешали мясо, хлеб и подостывший лук, щедро посолили и поперчили по вкусу, добавляется сливочное масло. Но не просто добавляется. Самым первым делом, еще до возни с мясом, я достаю из холодильника пачку масла, режу ее на мелкие кубики (как картошку на оливье) и убираю их в морозилку. А когда фарш будет готов, достаю их и быстро вмешиваю в него.

Шестое. Готовый фарш минут на тридцать отправляю в самое холодное место холодильника, чтобы за это время все

ингредиенты «подружились» между собой.

Седьмое. Леплю котлеты и раскладываю их в пластиковые лоточки. Жарить будем только на один раз, на семью, чтобы съесть горячими. Остальное – в морозильник, до следующего раза. Так они будут воздушными, с хрустящей корочкой, пышными и нежными.

Восьмое. Обваливаем – обязательно и густо – каждую котлету в панировочных сухарях и обжариваем на сильном огне с двух сторон до румяной корочки. В то же время прогреваем духовку и отправляем туда наши румяные, но еще сыроватые внутри котлеты на десять минут.

А потом подаем на стол и выслушиваем комплименты домашних.

Единственное, что вы можете не рассчитать (и у меня так случается часто), – мало пожарить за один раз. Этих котлет почему-то уминается не по одной-две, как обычно, а по три и даже по четыре. А вот гарнир или салат, поданный с ними, остается нетронутым.

Вчерашний шашлык

Все хозяйки знают, какая головная боль – вчерашний шашлык. Что сырой, пропахший маринадом, особенно если кроме лука вы добавляли в маринад уксус, лимонный или гранатовый сок, кефир, минералку – у каждого свои секреты. Да и готовый, но подернувшийся сизой изморозью в холодильнике и сильно пахнущий костром, неаппетитный вчерашний деликатес – тоже не «гут».

Рецепт «спасения» мне подсказали в одном молдавском селе, еще в годы студенчества:

– Запомни, дочка, жарить такое мясо на сковородке – только продукт портить. Оно или уксусом будет отдавать, или дымом, все не то… Но есть очень вкусный, быстрый и праздничный способ, как удивить твоих вчерашних гостей новым радостным блюдом. Сначала выкладываем на фольгу длинные и тонкие ломтики сала (сейчас я пользуюсь только беконом). Сверху сало посыпаешь толчеными грецкими орехами и чесноком – три-четыре зубчика расталкиваешь. Дальше мелко рубишь мясо, хоть сырое, а хоть и вчерашнее, жареное. Потом сверху кладешь маринованную сливу (сегодня чаще оливки без косточек) и, приподнимая фольгу, все сворачиваешь в рулет. Если рулет рыхлый, перевязываешь ниткой, а если сало переплела, как корзинку, то и так держаться будет. И в духовку на сильный огонь (200 градусов) минут на тридцать. Тот рулет, который из сырого шашлыка, можешь подержать подольше, а тот, что из готового, вообще минут пятнадцать. Достаешь, снова орехами посыпаешь и еще на две минутки в жар. Ароматы пойдут такие – мертвого поднимут, а твои гости и про вчерашний шашлык забудут, и даже про похмелье. Помидорчиков в тазик порубишь, пару сладких перчин поломаешь, зеленью посыплешь и рулет подашь.

Попробуй! Не пожалеешь!

Уж сколько лет прошло с тех пор, как мы гостили в Меренештах и Кошницах, а шашлык и по сей день я спасаю именно так. Ибо не знаю, как вы, а у меня пожарить столько, чтобы весь съесть, не получилось ни разу в жизни. И да, я подтверждаю: это обалденно вкусно. А орехи, чеснок и сливы напрочь перебивают самый стойкий аромат и уксуса, и даже пригорелых бочков.

Рискните! Впереди же долгое шашлычное лето!

Курица из меню партактива

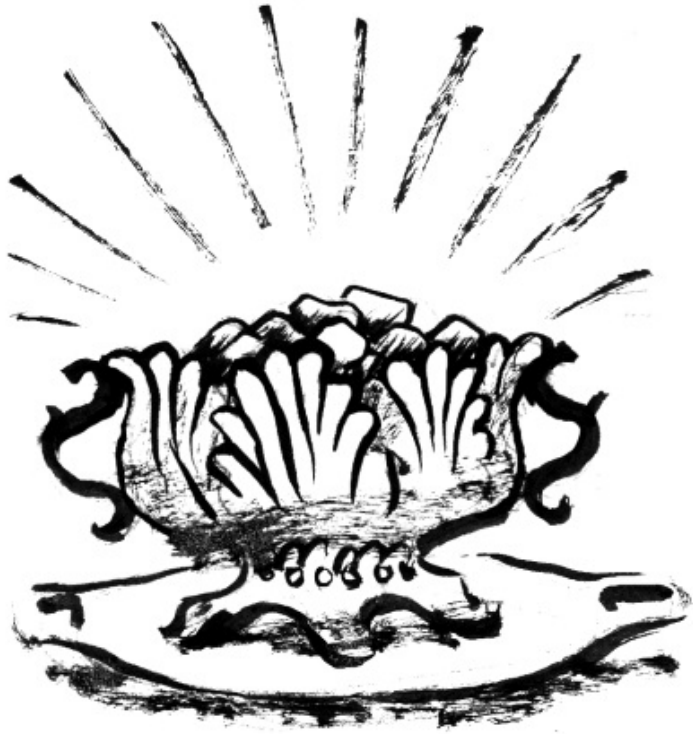
По заказу голодной публики и соскучившихся по вкусняшкам друзей делюсь рецептом курицы, который никогда не подводил, ну и, помимо прочего, блюдо выглядело так экзотично, что даже гости-эстеты приходили в полный восторг, а каждый эстет с высшим образованием еще и усматривал в этом рецепте какую-то особую изюминку – то китайскую, то тайскую, то индийскую, то французскую… И мало кому приходило в голову, что это давнишний советский рецепт, правда, с парадных обедов партактива.

Итак, берете три куриные грудки. Я их не люблю из-за сухости мяса, но в этом случае сухими они не будут. Грудки режете на кусочки размером с ластик. В миске смешиваете полтора стакана крахмала, яйцо, четверть стакана водички, четверть стакана растительного масла, соль и черный перец. И отправляете в этот густой маринад вашу курицу. Пусть ждет! Кстати, курицу в маринаде я промешиваю руками, а не ложкой, чтобы она пропиталась, «пронежилась» как следует.

Затем на сковороде разогреваете растительное масло и быстро обжариваете кусочки курицы небольшими порциями до ярко-золотого цвета. Выкладываете на блюдо с бумажным полотенцем, чтобы жир ушел.

Теперь самое ароматное и приятное.

Натираете на терке примерно чайную ложку чеснока, столько же имбиря (можно и больше, для тех, кто любит «погорячее»), мелко режете луковицу (в идеале – шалота), пару-тройку перчиков чили или ломтиков жгучего перца, и отправляете на сковороду буквально на одну минуту. Потом к этой красоте добавляете четыре столовые ложки сахара (не жадничайте!), столовую ложку любого кислого и ароматного варенья или джема, две столовые ложки соевого соуса, две столовые ложки уксуса. Пусть выпустят и они свои ароматы. А еще через минуту разводите в четверти стакана воды столовую ложку крахмала и вливаете в соус. Он становится необыкновенно красивым и густеньким. Осталось только добавить в соус вашу цыпу и слегка прогреть.



Что вы получаете на выходе?

Нежнейшее, сочное мясо удивительной глянцевости, золотого свечения, тончайших ароматов и пикантного вкуса. А главное, что у вас все эти продукты всегда есть под рукой! Ну, а в качестве обрамления для этой курочки чего только я не использовала: и рис, и пюре, и просто овощи, и даже подушку из тертого сыра. Словом, все, что было в доме на тот момент. Кстати, готовится эта роскошь минут тридцать, в крайнем случае – сорок.

Наслаждайтесь!

Куриный рулет

Готовим быстро, просто и вкусно! Спасибо невестке за вчерашний вопрос по поводу ужина для любимого.

Нам нужны: пакет из-под сока или молока, курица (любая, а не только благородные грудки), пакетик желатина, точнее, две столовые ложки без горки, чеснок, соль, молотый перец, лаврушка. Все!

Обрезаем с курицы мясо (кожица тоже годится и делает рулет нежнее) и режем его на мелкие кусочки (но не в фарш!), крошим чеснок, солим, перчим по вкусу, добавляем лавровый листик, несколько горошин душистого перчика и сухой (!) желатин.

Внимание, если курица была заморожена, то воду в конечную смесь не добавляем, если вам повезло приобрести свежую и относительно сухую курочку, то в полученную смесь вливаем треть стакана холодной воды.

Все перекладываем в пакет, закрываем прищепкой или скрепкой, ставим в кастрюлю с холодной водой и включаем огонь. От сего момента отсчитываем ровно час, или 50 минут с момента закипания. Достаем пакет из кастрюли, не раскрываем, а на тарелочке отправляем в холодильник. Через пару часов после вскрытия тары (проверяйте степень застывания опытным путем) у вас получится аппетитный и ароматный рулет без всяких ГМО.

Сообразительные хозяйки догадаются, что в рулет можно добавить и оливки, и кусочки сладкого перца, и листочки петрушки… Но мои домашние не любят ничего из перечисленного, поэтому мой рулет суров и первозданен, без украшательств и улучшений. Отлично хранится (если до того не съедается), хорош для бутербродов и даже для легкого ужина.

Сразу скажу, что пробовали и утиный, и индюшкин. Получились оба. Но один жестковат, а второй суховат. Или я просто не умею готовить эту птицу.

Капуста в тесте

Сегодня я вспомнила студенчество и, соответственно, самое любимое блюдо нашей столовой, появление которого было праздником для всей нашей «Патрисии Лумумбии». Называлось оно в меню просто: «капуста в тесте», и стоило, по-моему, копеек десять. Так как знакомых поваров в нашей столовой у меня не было, пришлось придумывать рецепт самой. Не скажу, что один в один, но всем очень нравится.

Получается классно, хрустко, быстро, просто и очень вкусно!

Итак, берем половину среднего кочана капусты (средний – это не как футбольный мяч, а в два раза меньше), шинкуем. В это время в кастрюльке закипает вода. Бросаем туда, в кипяток, нашу нашинкованную капусту минуты на две, а потом откидываем в дуршлаг.

Когда капуста малость подостынет, солим по вкусу, перчим, добавляем нарезанный укроп или петрушку – кто что любит, и примерно шесть столовых ложек муки. Перемешиваем. Затем вбиваем два яйца и еще раз перемешиваем. Именно в таком порядке: мука – яйца.

Затем ложкой выкладываем полученное «тесто» на горячую сковороду и обжариваем на растительном масле с двух сторон, как оладушки. Это занимает минуты три.

Лопаем со сметанкой или просто «с таком».

И радуем себя тем, что витамины С, B_1, B_2, B_3, B_6 и К попали в наш организм в огромном количестве. Капусту, термически обработанную, рекомендуют людям, которые страдают хроническим гастритом, язвенными болезнями желудка, а также заболеваниями печени и селезенки. Жарили мы быстро, поэтому вреда от жареного – минимум.

Кабачковый тортик

Посмотрела на календарь, вспомнила про «кабачковую страду» и решила поделиться рецептом тортика, который мы обычно готовим к приходу гостей. Делаем его и летом, когда кабачков море, и даже зимой, когда хотим себя побаловать чем-нибудь летним.

Сразу скажу, что рецепт вам знаком, но в ином варианте – в виде обжаривания кабачков кружками. Поскольку я лентяйка, то стоять у плиты по жаре, пока все кругляши не прожарятся (а они еще и плюются раскаленным маслом, серчают), мне не в радость. А вот торт выручает всегда.

Итак.

Килограмм кабачков очистить от кожуры (если они старые и с твердой коркой), натереть на крупной терке, добавить соль и молотый черный перец, два яйца, четыре-пять столовых ложек (без горки) муки, пучок мелко нарезанного укропа. Перемешать – получится жидкое тесто.

«Коржи» жарить на небольшом количестве подсолнечного масла, выливая содержимое на раскаленную сковородку и распределяя корж по ее поверхности. Это быстро и легко. Я жарю на сковороде диаметром примерно 20 см. «Тесто» должно покрывать поверхность сковороды полностью, но не слишком толсто, примерно так, как если бы вы пекли оладьи больших размеров.

Коржи переворачиваются на другую сторону лопаткой очень легко.

Складываете их стопочкой друг на друга и даете остыть.

«Крем»: майонез, смешанный с чесноком. Чеснока я беру от души!

Остывший корж укладывается на тарелку, покрывается кремом. И так далее. Сверху все украшается мелко нарезанной петрушкой, чтобы по-взрослому, красиво и эстетично. Все время готовки занимает от силы двадцать минут (без остывания).

Из килограмма кабачков на сковороде такого диаметра получается от семи до девяти коржей. Для одного тортика многовато. Хотя, если для гостей, то в самый раз, потому что сметается это просто моментально.

«Розочки» из картошки

У вас часто остается несъеденное пюре? У меня часто. Греть его в микроволновке я не люблю, разогревать на сковороде тоже, зато я точно знаю, как из пюре сделать такой гарнир, от которого все ваши недоброжелатели лопнут от зависти.

Для этого мы берем остатки пюре (допустим, у вас его осталось граммов двести, пропорции вы потом рассчитаете сами, на глазок). В кофемолке размалываем пару столовых ложек грецких орехов (в принципе, можно любых). В кастрюльке доводим до кипения полстакана молока и всыпаем туда молотые орешки. Соединяем пюре и ореховое молоко, взбадриваем блендером или миксером.

Потом берем обычный кулинарный мешок с насадкой «розочка» или очень плотный полиэтиленовый пакет с малюсеньким отрезанным уголком, накладываем туда пюре и выдавливаем на смазанный маслом пергамент на противне всякие причудливые штучки в виде пироженок.

Теперь нам осталось поставить штучки в духовку, разогретую до 180 градусов, и дождаться подрумянивания «розочек».

Когда я первый раз подала такой гарнир моим иностранным гостям (обычный наш русский Мишка женился на парижанке Бенедикт и притащил ко мне в гости супружницу с родней), французы застыли от изумления. В своей хваленой Франции они не ели ничего подобного. Родители Бенедикт просто закатывали глаза от восторга… и умяли под легкое винцо пару противней. А было это все в голодные 90-е, так что не посрамили мы Россию, спасибо бабушкиным рецептам!

Кстати, чтобы приготовить «розочки», совсем не нужно дожидаться, когда пюре останется. Можно и из свежего сделать.

Но свежее я и так слопаю!

Моментальная «крошка-картошка»

Конечно же, мы все готовили это блюдо в советские времена. Долго, в духовке, ожидая те томительные сорок-пятьдесят минут, пока сладкий аромат не наполнит кухню… Теперь, с появлением СВЧ-печей, процесс сократился до пятнадцати минут максимум. И позволил нам разнообразить завтраки или ужины ароматной «крошкой-картошкой».

У всех есть микроволновка? Отлично. Тогда тщательно, со щеткой мойте картошку средней величины и отправляйте ее прямо в микроволновку, без всяких премудростей, на пятнадцать минут в самом сильном режиме. За это время вы успеете быстро смешать в одной мисочке творог, соль, сметанку и пропущенный через пресс чеснок, а еще нарезать мелко-мелко филе сельди, вилкой раздавить кусочек масла размером со спичечную коробку и смешать селедочный фарш с маслом и зеленым лучком в другой посуде.

Как только картошка поспеет (у меня старая микроволновка, поэтому я вынуждена где-то на шестой минуте отвлекаться, чтоб картошку перевернуть), вы достаете ее с пылу с жару, делаете продольный надрез, слегка обминаете чайной ложкой сердцевину и закладываете ваши начинки.

Братцы, я еще не встречала человека, который бы от этого угощения отказался или сказал, что ему не понравилось. У нас в семье это идет как попкорн, как семечки. Мы, кстати, пробовали самые разные начинки, но прижились именно эти две. В очень редких случаях, когда в доме нет творога, я заменяю его на тертый сыр.

Мамалыга

Мамалыга… Мама-Лыга…

Меня всегда смешило это слово. Еще в детстве, когда мы с бабулей ездили в дружественный тогда Кишинев на какую-то ее партконференцию, и в ресторане нам подали национальное блюдо – мамалыгу, – которое бабушке и мне понравилось чрезвычайно. И только потом, хохоча, бабушка рассказала коллегам, что рядом с малюсеньким кусочком мамалыги местные обкомовские повара навалили гору всякой вкусности, так что по завершении ужина этот миниатюрный желтоперый квадратик так и остался нетронутым. Они очень старались, чтобы ужин понравился, и закамуфлировали простое и без изысков блюдо всяческими гурманскими фортелями.

А потом были Италия и полента…

А потом были Намибия и химба… И внезапное осознание того, что первобытное племя, питаясь исключительно и только мамалыгой, умудряется жить по 90 лет и больше!

> А потом были попытки сотворить этот шедевр на московской кухне… и полное фиаско.

Но я вас сейчас вооружу знаниями, которые заставят преодолеть лень и начать есть мамалыгу чуть ли не каждый день!

Знаете ли вы, что в мамалыге – кукурузной каше – находятся практически все представители витаминов группы В? Это и фолиевая, и пантотеновая кислота, тиамин и рибофлавин. Есть и витамин B_6 – пиридоксин, и витамин А, и Е, и С, и РР. Богат продукт этот и бета-каротином, а также биотином. Вкусной кукурузной каше можно отдать предпочтение и из-за микро– и макроэлементов, наполняющих ее. Перечень их значителен. Всего же более двадцати минералов готовы послужить организму, если кукурузная каша появится в нашем рационе. Есть в каше титан, бор, алюминий. Не на последнем месте по количеству и такие компоненты, как сера, калий и натрий. Но особенно богат этот продукт на железо, медь и кальций. Дополнят список, а заодно и полезность каши, такие представители ряда минералов, как олово, кобальт, никель и молибден. Каждый компонент делает продукт еще полезнее и ценнее.

Ну что, прониклись? Поняли, что панацея для вечной молодости существует?

Осталось понять, как приготовить эту панацею так, чтобы она, зараза, не пригорала, не оставалась сырой, не хрустела

песком на зубах и не заветривалась щебнем при малейшей оплошности. Вот тут и пригодится мое ноу-хау.

Первым делом я смешиваю по чашке (из чайного сервиза) кукурузной и манной крупы. Побеждать манку я умею, так что она – моя союзница в борьбе с капризной кукурузой.

Далее я беру чугунок или глубокую сковородку с антипригарным покрытием и прокаливаю в ней треть стакана растительного масла (сливочное тоже можно) с одной мелко нарезанной луковицей. Как только лук станет мягким, я вливаю в масло примерно литр с чашкой воды, добавляю чайную ложку соли и довожу до кипения. Как закипит, всыпаю тонкой струйкой мою кукурузно-манную смесь. Вооружась деревянной лопаткой, я вымешиваю кашу минуты три и убираю с огня. Пусть «отдышится» и подумает.

Затем я возвращаю посудину на исходную позицию, только огонь убавляю до минимума. Пусть теперь мамалыга млеет. Иногда у меня сдают нервы, и я проверяю деревянной лопаткой, не пригорела ли? Иногда, по наитию, плескаю в кашу чуть-чуть кипятка.

Вы ее тоже почувствуете, мамамлыгу эту.

Процесс дозревания длится минут пятнадцать-двадцать. После этого я заворачиваю казан (сковороду) в старые газеты и укутываю в одеяло.

Теперь нам осталось только приготовить соус к горячей мамалыге и «запчасти» для утренней подачи. А они очень просты.

Сначала в мисочке смешиваем сто граммов сметаны (для постящихся – растительного масла), два зубчика толченого чеснока, зелень и любой сыр – хоть брынзу, хоть фету, хоть соевый.

Отрезаем ножом по куску дозревшей мамалыги, поливаем соусом – и получаем несказанное удовольствие, возведенное в квадрат: мы поели обалденно вкусно и очень полезно.

А утром та мамалыга, которая осталась с вечера (вы все не съедите, ибо очень сытно), режется на куски, обжаривается на маслице на сковороде или запекается в духовке. Без фанатизма. Просто противень, просто масло. А сверху… Хоть с сыром, хоть с изюмом и сгущенкой, хоть с вареньем, хоть с орехами!

Это правда очень вкусно. Скромно, но божественно!

Манная каша от Фаины Раневской № 1

Ловите фирменную манку от Фаины Георгиевны. Порадуйте деток. В меня ее, правда, так и не впихивали, ибо брыкалась. Но последующие поколения на ней взращены преотменно.

На литр холодного молока берете примерно сто граммов манки и сто граммов сахара. Теоретически моя бабушка оставляла манку в молоке в холодильнике на ночь, а готовить начинала утром. Ставите всю красоту на медленный огонь в толстостенной посудине, присаливаете чуток и забываете минуток на 60. Точнее, не совсем забываете. Помешивать не помешает!

Через час взбалтываете в мисочке три яйца, еще половину стакана сахара, пару столовых ложек молока и вливаете смесь тонкой струйкой в кашу. Доводите до первого булька, но не варите, и выключаете.

Добавляете кусок сливочного масла, снимаете кастрюльку с огня и тут же ставите ее в тазик с холодной водой. Когда каша станет почти холодной, венчиком или миксером взбиваете ее до увеличения в объеме в два раза.

Потом раскладываете аккуратно по креманкам или выкладываете горкой на десертную тарелку и поливаете сверху вишневым вареньем (лучше кислым, как умела готовить его моя бабуля), или вишневым желе, или вишневым же кисленьким густым киселем. Пару часов в холодильнике, и можно не париться по утрам, чем кормить дитятко перед школой или садиком. Съедается лучше любого десерта – правда, не в моем случае.

Манная каша от Фаины Раневской № 2

Специально для моей подруги Оленьки Л. и ее сладкой доченьки Никуси: безотказный рецепт для детей и взрослых.

Но сначала, как водится, чуть-чуть преамбулы.

Дитем я была забалованным: мамки, няньки, бабули, дедуля. Почему надо мной так тряслись, не помню, не знаю. Но в первый класс я пошла, не умея есть яблоки (все давалось тертым), и одноклассники высмеивали меня на переменках, а в девятом мне в первый раз разрешили зажечь газ, дабы самостоятельно подогреть чайник. В общем, картинка та еще. Студенческая жизнь в общежитии все исправила быстро, а жизнь и подавно. Но кое-что из капризного детства я запомнила. А именно: если ваш ребенок плюется манной кашей и кашами вообще, если ноет и не знает, чего он хочет, есть один славный рецептик.

> Его в наш дом привезла все та же баба Фая Раневская, но насколько авторство каши именно ее, утверждать не возьмусь.
>
> Итак, манка по-Раневски.

Нам нужны тыква и яблоки в равных пропорциях. Яблоки лучше кисленькие. Все чистим от кожуры, режем на кубики, заливаем водой (условно на стакан кубиков – два стакана воды), добавляем сахар по вкусу и ставим на огонь. Когда наша смесь почти разварится (это минут десять-двадцать), всыпаем манку, но без фанатизма. На то количество, которое я указала, примерно две столовые ложки. И провариваем манку минут десять. Почти в самом конце вливаем молоко или сливки, примерно половину стакана, и столовую ложку масла. Доводим до кипения. Остужаем до комнатной температуры и невзначай предлагаем капризулям.

Вы бы видели, как они это за обе щеки уплетают!

Проверено на себе!

Все остальные каши, начиная с манки, я демонстративно вываливала за окно. Один раз попала на фуражку милиционеру. Но это отдельная поучительная история.

Лапшевник

Все, кто был в «Артеке», поймут, о чем пойдет речь. Не удивлюсь, если поймут и те, кто отдыхал в других пионерских лагерях, ибо там тоже были обязательные полдники после «тихого часа» и было одно вожделенное блюдо, которое готовили редко, но которого ждали всем лагерем. Еще бы! Вместо противного молока с пенкой и пяти квадратиков магазинного печенья из пачки нам давали ароматный чай с лимоном и ЛАПШЕВНИК! О, это был пир души какой-то. Кусок странноватой запеканки размером 15×10 см источал удивительный аромат, да вдобавок поливался либо янтарным абрикосовым повидлом, либо рубиновым вишневым вареньем и воспринимался нами как самый изысканный деликатес. А когда однажды в «Артек», уже не помню в каком году, приехал любимый Леонид Ильич с не менее любимым, хотя и совершенно незнакомым ГДРовским дедушкой, пионерам выдали лапшевник с протертой в сахаре клубникой. Аромат стоял такой, что воздух можно было есть ложками, даже находясь просто рядом со столовой! Плюс в этот день всем желающим давали добавку…

Хорошенько протроллив маму и бабушку рассказами о том, что в «Артеке» готовят значительно вкуснее, чем они, я добилась-таки, чтобы бабуля выяснила у своих партийных бонз секрет артековского деликатеса.

Я его с тех пор тоже готовлю своим.
Правда, главный секрет я открою в конце.

Итак.

Нам нужно отварить 100 граммов лапши (а лучше вермишели), взять 150 граммов творога – обычного, не протертого, столовую ложку сахара, два яйца, пару ложек сметаны, соль на кончике ножа и чуток молотых сухарей или манной крупы.

Вермишельку или лапшу мы варим в подсоленной воде. Сливаем. Растираем творог с сахаром, солью и яйцами. Сковороду смазываем маслом и посыпаем сухарями или манкой. Смешиваем вермишель с творожной массой, аккуратно выкладываем на сковороду, смазываем сметанкой и запекаем в духовке примерно полчаса при температуре 180 градусов. Когда лапшевник остынет, режем его на куски, смешиваем оставшуюся сметану с любым вареньем и поливаем лапшевник. Детей за уши не оттащишь!

А теперь – обещанный секрет! При всей любви к лапшевнику

я готовлю его не специально, а только тогда, когда остаются с вечера несъеденные макароны. Поверьте, это удивительно вкусно, сытно, полезно и просто. В случае с готовыми макаронами времени занимает не более получаса.

Хлебушек

Из-за вчерашних снежных заносов в магазин так и не завезли хлеб. А тут еще дети нагрянули с корпоратива… Пришлось утром взять два стакана теплой кипяченой воды, 50 граммов дрожжей, две столовые ложки сахара, две столовые ложки растительного масла, чайную ложку соли и муки столько, чтобы замесить некрутой кругляшок.

Его, мягонький, отправила на 45 минут в холодильник, пока бродила по дому сонной мухой. Ну, а потом еще на 45 минут в духовку…

А сейчас боюсь, чтобы аромат свежего хлебушка не перебудил всю семью. Улыбаюсь утру. И пусть снег!

Байдаковский пирог

Вчера у нас с друзьями состоялась забавная беседа на тему слова «байда». Моя бабуля так называла знаменитый купеческий «байдаковский» пирог, который мы непременно готовили на новый год. Сложного в нем особо ничего нет, да и возни особой нет тоже, особенно по нынешним-то временам, а вот сакрального смысла – предостаточно. Рискните и приготовьте себе и своим любимым такую «байду» на Рождество, а потом посмотрите, сбылось ли предсказание.

Самое сложное в этом пироге – начинка. С тестом проще – покупаете в супермаркете слоеное дрожжевое, и все. Я даже не буду вас заморачивать приготовлением собственного теста, хотя и в нем ничего сложного нет.

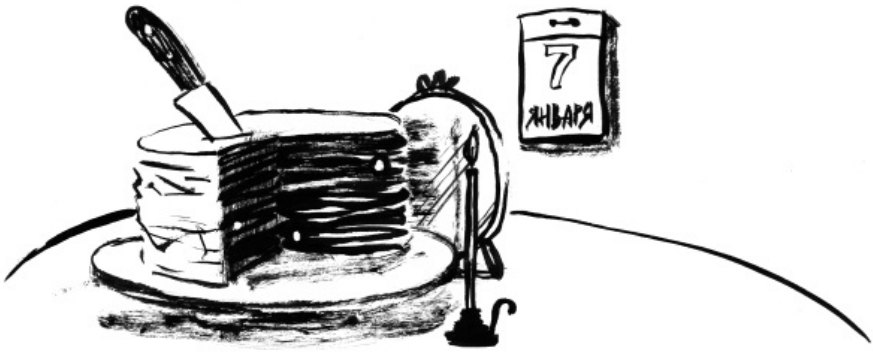
Итак.

Вам понадобятся тринадцать прямоугольников теста, раскатанных довольно тонко, тоньше трех миллиметров. Первый лист укладываете в круглую форму или в сковородку так, чтобы края свисали. Далее выкладываете начинку, накрываете начинку новым листом, выкладываете следующий слой начинки, разравниваете, снова лист, снова начинка. Накрываете последним листом теста. Аккуратно и желательно красиво укладываете края. (Если много теста свисало, обрезаете и делаете украшение для верхушки.) С начинкой не перебарщивайте. Ее не должно быть много! Смазываете яйцом крышечку, прокалываете многократно вязальной спицей до дна и ставите в духовку на 50 минут при температуре 180 градусов.

А теперь самое главное, сам секрет «байды», собственно. Он, как вы догадались, – в начинке.

Начинаем с первого слоя, то есть с конца.

1. Отварное мясо + обжаренный лук
2. Обжаренный лук + досуха отжатая квашеная капуста (досуха – это важно!)
3. Отварная курица + обжаренный лук
4. Яйцо, сваренное вкрутую
5. Лук + обжаренная свежая капуста (жарить без масла)
6. Отварной картофель + жареный лук
7. Отварной картофель с грибами
8. Грибы + жареный лук
9. Грибы + отварная гречка
10. Отварная гречка + чернослив
11. Чернослив + отварная курица
12. Отварное мясо + обжаренный лук



Собственно, для всего пирога вам потребуется одна куриная грудка, 200 граммов мяса, четыре крупные головки лука, пара яиц, пара крупных картофелин, стакан жареных грибов, горсть квашеной капусты, горсть нарезанной свежей капусты, стакан вареной гречки, полстакана чернослива. Ничего сложного!

Заморочка в другом, в гадании! Вам потребуется еще двенадцать белых бобов или фасолин. Вы их можете отварить сами, а можете достать из банки. Бобы вкладывают строго по одному на слой, но не один над другим, и так, чтобы никто не знал, в каком месте пирога окажется его боб при разрезании. Что же символизируют эти бобы? Идем опять по слоям, понимая, что слои – это еще и месяцы года.

1. Быть в январе с дорогим подарком
2. Быть в феврале с денежным другом
3. Быть в марте важному документу
4. Быть в апреле с прибавлением (чаще всего это символизирует известие о беременности)
5. Быть в мае с деньгами
6. Быть в июне со сватовством
7. Быть в июле с бедовой авантюрой или дальней дорогой (а что, каникулы ж?)
8. Быть в августе с повышением по службе
9. Быть в сентябре от хворей очистившемуся (то бишь здоровье)
10. Быть в октябре со свадебкой
11. Быть в ноябре с ребеночком
12. Быть в декабре чинами да наградами отмеченному

В общем, хотите повеселиться, испытать судьбу и вкусно-вкусно провести праздники – рискуйте. Эта «байда» того стоит!

«Наполеон» с самсой

«Откуда у парня испанская грусть?» – спрашивал поэт Михаил Светлов. «Откуда в дому у хохлушки самса? – спрошу я вас и сама отвечу: – От Наполеона». Не того, который император, а от торта. Непонятно? Ладно, расскажу…

Короче, дело было так. Решила я однажды испечь сыну на день рождения «Наполеон». В отличие от других, этот торт меня не пугает, печется быстро, но его всегда как бы мало. Поэтому я легко удвоила дозу: килограмм муки, пачка (250 граммов) маргарина, 150 граммов сливочного масла, стакан (300 мл) воды, четыре столовые ложки уксуса и половинка чайной ложки соли. (В идеале всего берем в два раза меньше.) Высыпала муку, порубила туда маргарин и масло, растерла в руках до комочков, влила воду с солью и уксусом и быстро замесила тяжеленькое тесто.

Тесто, как и полагается, отправила часа на два в холодильник. А в это время поставила на плиту вариться два килограмма говядины на два литра воды. Зачем? Ну, мало ли… На суп, на салат, всегда нужное дело.

Булькало мясо, булькало, я снимала пенку, мурлыкала песенки и параллельно готовила заварной крем. С ним совсем все просто. Доводите до кипения литр молока, а пока оно греется, взбиваете с двумя стаканами сахара пять яиц. Потом добавляете к яйцам две столовые ложки муки и одну столовую ложку крахмала, снова перемешиваете, чтобы исчезли комочки, чуть-чуть разбавляете холодным молочком и тонкой струйкой вливаете в закипевшее молоко. Как только крем начнет густеть и подозрительно готовиться к закипанию – выключаете огонь. Иначе будет не крем, а что-то со свернувшимися яйцами. Тут лучше недодержать, чем передержать. Честно. В теплый, чуть остывший крем вбухайте пачку сливочного масла и тщательно перемешайте. Крем будет по густоте как хорошая сметана.

Крем вышел отменный, бульончик сыто булькал, пришло время печь коржи. Я честно разделила тесто на шестнадцать частей: пополам, еще раз пополам и снова каждый кусок пополам, раскалила до 200 градусов духовку, и понеслось… Вы же помните, что «наполеоновские» коржи пекут на обратной стороне противня (так быстрее), смазав его водой, раскатывая тесто тонко-тонко и накалывая вилкой. Я катаю как придется, шмякаю на оборотку противня, обрезаю лишнее по большой тарелке – она у меня лекало – и в печь! Только успевай поворачиваться!

Но в этот раз на десятом корже я сдулась.
Жарко, что ли, было? Не помню.

Остывшие коржи я смазала остывшим кремом, посыпала крошкой от испорченного коржа и задумалась, что же с оставшимся тестом-то делать? У меня так всегда. Один раз я из-за «Наполеона» бешбармак готовила, теперь вот решила самсу сделать.

Достала я мясо, нарезала его мелкими кубиками, нарубила точно так же пару крупных луковиц и проверенным движением раскатала на обратной стороне противня тонкое тесто. Только на четыре части разрезала. В центр каждой четвертинки положила мясо с луком, присолила, поперчила, защипнула противоположные концы так, чтобы получились идеальные ромбики, и обжарила на сковороде на растительном масле. Масла брала чуть-чуть, так как в самом тесте жира было много. Самса жарится мгновенно. Мясо у нас было уже готовым, ну, а луку и двух минут до аромата и сладковатого вкуса хватило. Вот и получилось у меня сразу два вкусных блюда – горка самсы и торт «Наполеон».

Экли (профитроли по-домашнему)

Среди домашних лакомств, которые очень любила в детстве, больше всего запомнился «Наполеон» и экли. Так бабушка и Фаина Георгиевна называли вкуснющие домашние пирожные. Это уже потом я узнала, что полное их название – эклеры. Но наши были шариками и нежными, а покупные – колбасками, тяжелыми и приторными.

А готовились они всегда при мне, и поэтому я очень удивилась, когда однажды подружка сказала мне: «Это ж сколько возни!» Нет там никакой возни. Справится даже школьник.

Первым делом вливаете в кастрюльку пол-литра холодной воды и кладете нарезанную на кусочки пачку масла (200 граммов). Ставите на огонь, подсаливаете малость, а сами в это время пересыпаете, просеивая, в стакан муку. Ровно один стакан. Как только вода с маслом закипят (должна быть однородная консистенция), вы выключаете огонь и начинаете всыпать туда струей муку, помешивая большой ложкой. У вас получится почти идеальное заварное тесто. Оно не будет приставать к кастрюльке. Теперь берете пять-шесть яиц, в зависимости от размера, и СТРОГО по одному вмешиваете в горячее тесто. Должна получиться консистенция густой сметаны. То есть густенько, но нежно-тряско-вязко.

Раскаляете духовку до 200 градусов, на противень, смазанный маслом, выкладываете десертной мокрой ложкой «ляпы» теста (у кого есть кулинарный мешок или шприц, могут использовать их). Помещаете противень в духовку на пятнадцать минут, а потом убавляете температуру до примерно 130 градусов и печете еще пятнадцать минут. Одно условие: духовку ни при каких обстоятельствах не открывать, не толкать, даже не дышать рядом с ней!

Через полчаса у вас получатся вот такие замечательные пузатики-колобочки. На указанную норму теста у меня выходит три средних противня, то есть много.

Пусть колобки пока лежат, а вы займитесь заварным кремом. Доведите до кипения литр молока, добавьте в него стакан сахара и ваниль, чуть-чуть соли. Теперь возьмите пять яиц, пять чайных ложек муки, пять чайных ложек крахмала, пять чайных ложек с горкой сахара. Смешайте все, чуть-чуть разбавьте холодным молочком, чтобы лилось, и тонкой струйкой влейте в кипящее молоко. Огонь можно выключить уже через минуту, как только крем загустеет. В чуток подостывший крем положите пачку масла и взбейте его миксером или венчиком.

Теперь осталось только начинить колобки. Это просто. Я делаю надрез ножиком сбоку и вкладываю туда крем чайной ложкой. У меня отродясь шприца не было, а то бы я расстаралась.

Теперь складываете экли на блюдо, отправляете в холодильник «подумать», а через пару часов присыпаете их сахарной пудрой, подаете к чаю и выслушиваете восторги домашних.

Торт «Руки не оттуда растут»

Сегодня опять рылась в старой бабушкиной тетради с рецептами и обнаружила забытый давным-давно ее знаменитый торт «Руки из одного места». Вот вам смешно, но именно так моя суровая бабуля окрестила рецепт, который ей привезла из столиц Фаина Георгиевна. Когда напишу сам рецепт, вы поймете, откуда такое странное название, но, самое главное, если вы попробуете приготовить этот торт, поймете, что такое счастье. Кстати, нейрофизиологи утверждают, что счастье – это физиологическая иллюзия, в которую мы впадаем на очень короткие промежутки времени. Например, на те пару минут, пока тортик будет таять у нас во рту…

Итак, все предельно просто. Однако готовиться к процессу начинаем с вечера. Берем дуршлаг или сито, застилаем его чистой тряпочкой и вываливаем туда 400 граммов сметаны, лучше жирностью 20 % и выше. Дуршлаг ставим в миску и отправляем в холодильник. Размораживаем стакан вишни без косточек, складываем в баночку и заливаем коньяком, чтоб полностью была покрыта, и тоже отправляем в холодильник. (Обычно у нас все это делали в пятницу вечером.) Утречком встаем, берем пять яиц и отделяем белки от желтков. Пять желтков, стакан сахара, стакан муки, чуток соды, две столовые ложки какао и слитый коньяк от вишни замешиваем в тесто (оно должно быть жидковатое), выкладываем на смазанный маслом противень и выпекаем как обычный бисквит при температуре 180 градусов примерно минут тридцать.

Пока корж печется, в абсолютно сухой и не железной миске мы взбиваем пять белков, подсыпая постепенно к ним 300 граммов сахарной пудры, а в самом конце добавив чайную ложку крахмала и пару чайных ложек лимонного сока. У нас должна получиться воздушная пена для безе.

Теперь внимание!

Вытаскиваем бисквит, вместо него в духовку вставляем противень с коржом безе и ВЫКЛЮЧАЕМ духовку! И больше туда не заглядываем до полного ее остывания. То есть примерно еще час.

Пока безе сохнет, мы достаем из холодильника сметану, от которой отошла сыворотка, перекладываем в мисочку, в которой взбивали белки, и начинаем тоже взбивать, подсыпая еще стакан сахарной пудры. Когда сметанный крем будет готов, мы откладываем пару ложек крема в сторону, а к остальному

добавляем нашу пьяную вишню.

А теперь, собственно, почему такое странное название.

Бисквит руками рвем на куски разной величины и «красивости». Так же беспощадно поступаем с коржом остывшего безе.

На красивое блюдо выкладываем слоями: бисквит – крем с вишней – безе – крем с вишней – опять бисквит – крем – безе – крем. Стараемся выложить слои так, чтоб получилась аккуратная кучка. Эту кучку мы обмазываем сверху чистым сметанным кремом (помните, мы его откладывали в сторону) и для выпендрежа украшаем парой вишенок или натертым шоколадом.

Тортик можно охладить и вечером ошеломлять гостей. Поверьте старой гурманше, вкус у него действительно ошеломительный, несмотря на название.

Хоть и много я тут написала, но ничего сложного в нем нет. Вы его никогда не испортите, потому как он вкусен в любом случае, и даже та хозяйка, из-за которой бабуля и назвала тортик столь сурово, справится с ним в лучшем виде!

Торт «Птичье молоко»

Старая, старая сказка…

Помните легендарный вкус детства – торт «Птичье молоко», за которым к кондитерской ресторана «Прага», а потом и к комбинату «Черемушки» выстраивались многокилометровые очереди? Ехали со всех концов Союза, покупали «две коробки в одни руки» и, страшно гордые собой, несли домой эти две прямоугольные коробки, перевязанные суровой бечевкой. Ты – победитель, ты не зря прожил жизнь, если на твоем столе в праздник было «Птичье молоко».

– Алло, Иван Петрович, с наступающими, дорогой! Ждем, ждем вас безоговорочно! Приезжайте с супругой. Будет весело. «Абрау-Дюрсо», само собой, водочка, холодец, оливье, сервелат финский в заказе дали, крабов «Chatka» баночку, печень трески… Ах, да… Тортик не везите, не трудитесь! Мусенька достала «Птичку»!!!

Сегодня я предлагаю вам реанимировать это волшебное чувство, но не путем похода в магазин, а так, как выкручивались наши талантливые мамы и бабушки, если попасть в Москву за тортиком им не светило.

Кстати, домашнюю «Птичку» люблю до сих пор.
Она детством пахнет!

Итак, берем шесть яиц, полтора стакана муки и полтора стакана сахара, пакетик ванилина, на кончике ножа соли. Взбиваем, выливаем в форму с высокими бортами, смазанную сливочным маслом, выпекаем бисквит. Маленький секрет: чтобы бисквит не корячился, не вздувался и не пузырился, положите сверху него, как только затвердеет верхняя корочка, лист бумаги по размеру формы и быстро всыпьте поверх бумаги стакан гороха.

Когда вы извлечете на свет божий бисквит, дайте ему малость отдышаться, затем позовите помощника, чтобы придерживал корж руками, и с помощью лески или прочной нитки разрежьте корж горизонтально на две пластины.

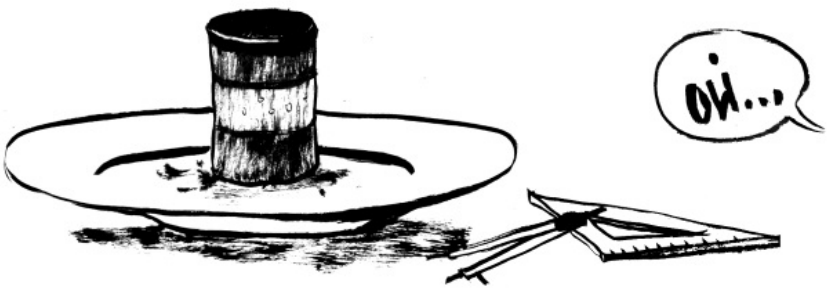
Теперь заливаем две столовые ложки желатина горячей водой, а сами пока взбиваем 500 граммов жирной сметанки со стаканом сахара и (внимание, это наш семейный секрет!) половиной стакана протертых на зиму с сахаром ягод черной смородины, малины или клубники. Я люблю именно черную смородину и часто использую ее вообще вместо сахара, если, конечно, она достаточно сладкая. Не нужно фанатизма, вам не

требуется сметанный крем, просто однородная масса. Теперь вливаете в крем желатин и еще раз взбиваете.

В форму с высокими бортиками возвращаете корж, на него выливаете половину крема, сверху кладете второй корж, затем опять крем и мгновенно отправляете в холодильник. Пока наше чудо там застывает, вы разламываете на кусочки плитку шоколада, добавляете пару столовых ложек сливочного масла, ставите все это в микроволновку или на водяную баню, дожидаетесь растворения.

Естественно, шоколадной глазурью вы поливаете верх уже застывшей «Птички».

М-м-м-м… Ностальгия…



Эй, эй! Гостей-то дождитесь, не берите пример с меня – я все время начинаю суетливо ровнять края, почти до половины торта.

Морковный кекс «из телевизора»

Единственный способ не есть ПОСЛЕ шести – съесть все ДО шести…

Как всегда, маленькая история. Слышала я об этом кексе давно, еще в то время когда по ТВ показывали «Семейку Осборнов», с Оззи Осборном в главной роли, где этот Оззи постоянно объедался неким морковным кексом.

И вот в каком-то затертом году, приехав в Таиланд, мы забрели в маленький паб, который держали два древних дедули – любитель скачек из Ирландии и не менее древний, но ковбоистый и боевой дедушка из Техаса. Почему они меня полюбили – не знаю, но даже мой английский не мешал нашему дивному общению. Они учили меня играть в поло (на пальцах и по фото), я их – в лапту. В общем, полный интернационализм. Ко всему прочему, они каждый вечер меня угощали обалденно вкусным кексом, а в один из последних дней торжественно вручили его рецепт. Он простой. Справитесь играючи. Готовлю его уже много лет, но редко, так как обожаю это яство до трясучки, а мне нельзя много сладкого.

Добавлять что-то от себя не советую, пробовала. Те же орехи его убивают.

Итак:

стакан сахара

стакан подсолнечного масла (я кладу меньше)

три больших яйца или четыре мелких, слегка взбить

150 граммов тертой сырой моркови (около трех штук)

100 граммов изюма

тертая цедра одного апельсина (можно лимона)

стакан муки

1 СТОЛОВАЯ ложка соды, не гашеной (не бойтесь, вкуса соды не будет)

1 столовая ложка корицы

1/2 столовой ложки молотого мускатного ореха

Для глазури:

стакан сахарной пудры

две столовые ложки апельсинового или лимонного сока

Разогреть духовку до 180 градусов, смазать маслом

силиконовую форму, далее соединить сахар, масло и яйца, слегка взбить, вмешать цедру, морковь и изюм. К полученной массе добавить смешанные в отдельной миске муку, соду, специи и высыпать смесь в уже готовое тесто.

Тесто должно быть почти жидким!

Выпекать 40–45 минут, сразу перевернуть на доску, чтобы низ не намок.

Взбить (растереть) ингредиенты для глазури до густоты сливок и залить нашу вкуснотищу.

В идеале кекс должен настояться, но лопать начинают до этого. Вкуса моркови нет вообще, скорее, ананаса и еще чего-то тропического, но вкууууусно!!!

Пойду заварю кофейку и съем еще кусочек.

Морковная халва

Халва… Да, халва. Или, как говорили наши университетские индусы, – халива. Чего я о ней вспомнила-то вчера? Все эти похороны «великого политика»…

Нет, я понимаю, что Немцова как человека очень жалко. А еще больше жалко его маму, детей, родных, друзей. Они вчера хоронили человека, сына, мужа, друга…

Но для меня и многих моих ровесников Немцов – это нечто плакатное, экранное, пафосно-горькое, ибо на период правления этих младореформаторов пришлись и самые тяжелые дни моей жизни. Тогда, на мою стипендию аспиранта, мы с сыном могли купить в неделю семь сосисок, пачку макарон, кило картошки (ровно восемь клубней), два литра молока и три батона хлеба. Все! Мелочь оставалась на проезд и сигареты. Вот и пришлось мне, сразу после защиты диссертации, не в науку любимую идти, а в коммерческую фирму, заниматься рекламой бог знает чего и краснеть, получая в конверте мятые доллары.

Выжили! Но не забыли и не простили. Карьеру и себя делали не благодаря, а вопреки. Поэтому те, кто скорбит по тем временам, – лгут. Это сейчас Россия встала с колен, а тогда господа «немцовы-ельцины-и иже с ними» разбазаривали страну и народ по кусочкам, меняли на бушевские бедра и целовались взасос со всякими соросами…

Вот с тех времен я и не делала морковную халву, которая в студенчестве казалась экзотикой, а во времена беспредельщины – единственным лакомством, которое можно было себе позволить и которым не стыдно было удивить.

> Но халва не виновата, ибо, право слово, вкусна, полезна и до сих пор любима моим повзрослевшим сыном больше всяких эстерхази и чизкейков.

Итак. Берем килограмм морковки, пачку масла (раньше брали маргарин), стакан сахара, пол-литра молока. Собственно, это все. Можно чуть-чуть ванилина и чуть-чуть молотого кардамона или корицы. Дальше все просто. Растапливаете в глубокой сковороде или в казанке масло, натираете на терке морковь и обжариваете ее. Раньше надо было тереть на самой мелкой терке, а сейчас – на любой. Потому что сразу после обжарки я ее «провжикиваю» блендером. Жарится морковь минут десять-пятнадцать. Затем к морковке добавляются сахар, специи и вливается молоко. Огонь делаете самым маленьким и начинаете

тушить молочно-морковное пюре, помешивая, до загустения. Обычно на это уходит от сорока минут до часа.

Если в доме есть кунжут, любые орешки, миндаль или очищенные семечки, то поджариваете их до ароматности на сухой сковородке и высыпаете половину в судок. (Сейчас я приспособилась брать не судок, а всякие коробочки из пищевой пластмассы, которых в доме накапливается море и которые иногда оказываются полезными.) Разровняв орешки, выливаете на них густое морковное «повидло» слоем сантиметра в два-три. Сверху снова посыпаете орешками. Когда застынет, режете на кусочки и угощаете родню. Дети эту халву обожают, а мамы радуются – ведь и витамины, и молоко, и польза, и радость, и никаких канцерогенов!

Секретное лакомство

Я предлагаю вам удивить, да что там, поразить своих домашних и гостей удивительным лакомством аристократов, нагло стыренным ими у самых бедных бедняков.

Заинтриговала? То-то!

Проверяем запасы.

Ищем: три стакана сахара, стакан воды, пакетик (две столовые ложки) желатина, чайную ложку лимонной кислоты, чайную ложку соды, пакетик ванилина. Нашли?

Ну, тогда вперед, други-подруги мои!

В одном стакане воды замачиваем желатин. Пока он набухает, заливаем три стакана сахара двумя стаканами воды и ставим на медленный огонь. Варим до получения однородной массы, помешивая деревянной лопаткой. Затем добавляем разбухший желатин, размешиваем. Потом лимонную кислоту, размешиваем. В самом конце – ванилин и соду. Прогреваем на огне минуточку и снимаем с плиты.

Достаем из загашника самый примитивный венчик и начинаем взбивать остывшую до состояния «палец держать можно без ожога» массу. Добиваемся некой приятной однородности и только после этого подключаем миксер. Это важно! Сначала медленные обороты, потом быстрые. Масса начнет распухать, увеличиваться в объеме прямо на глазах. Добившись плотной, но трепетной консистенции (минут за восемь-десять), перекладываем массу в полиэтиленовый пакет с заботливо отрезанным уголком. Теперь осталось найти либо стол, покрытый пластиком, и протереть его влажной тряпкой, либо любую поверхность, застеленную пергаментом. На эти поверхности мы из пакета начинаем выдавливать дульки-розочки.

Ну, догадались, что мы сейчас с вами родили? Самую главную сладость Востока – нежнейший, несравненный, в сто раз превосходящий всякие «Шармели», тающий во рту ЗЕФИР.

Правда, зефиром он станет через шесть-восемь часов (ночь), когда подсохнет и когда вы его чуть припудрите сахарной пудрой. Для крепости. Поэтому все манипуляции лучше проводить вечером.

Ну, а утром, когда вы обалдеете от красоты, произведенной вами же, вспомните про оставленные ягоды, сбегаете в магазин, купите полкило мороженого, возьмете свой зефир и сделаете следующее: разложите на блюде с высокими бортиками (почти в салатнице) слой зефира, промажете его ягодами, предварительно

провжиканными блендером с сахаром (ягоды любые, в пропорции один к одному с песком), затем зальете половиной подтаявшего мороженого, потом повторите все заново и как-нибудь затейливо-кокетливо украсите маковку. Я не заморачиваюсь особо. У меня всегда есть кокосовая стружка. Но мама любит лепить сверху кружочки киви. Вуаля! Роскошный десерт готов. А цена вопроса, при наличии ягод в морозилке, – сахар, мороженое да нашенская смекалка.

Фронтовое вино

У меня сегодня был культурный шок… Помните, я рассказывала вам о нашей деревенской бабе Шуре, которая обожает Ахматову и вафли-гофры? Так вот, сегодня, за незначительную помощь (купила ей кефир и хлебушек) бабуля угостила меня малюсенькой бутылкой домашнего вина. Братцы, до сей поры я думала, что виноделие – это страшенная тайна за семью печатями и сложнейшее искусство. А тут пригубила – и растаяла. Но когда я узнала КАК, это был вообще ступор!!!

Срочно записывайте. Не знаю, как вы, а я завтра в магазин за виноградом.

Оказывается, рецепт этот называется «кубанским» и еще «фронтовым». Если вы никому не расскажете, как получили это вино, то ваше угощение оценят все, кроме, наверное, самых искушенных сомелье.

Только подайте его в хрустальном штофе.

> Виноград у бабы Шуры свой, названия его она не знает, но он красный.

Хотя, по ее словам, готовить «фронтовое» вино можно из любого винограда, желательно пахучего.

Складываете в кастрюлю пять килограммов ягод, заливаете их литром воды и кипятите. Да-да! Именно! Варите! Минут через десять толкушкой для пюре разминаете ягоды и даете покипеть еще минутку. Потом через большую марлю процеживаете все это в другую кастрюлю, вливаете пол-литра водки и кладете пару столовых ложек сахара. Доводите до кипения еще раз, варите буквально минутку и процеживаете через тройной слой марли. Собственно, все.

Баба Шура только добавила, что, перед тем как закатать вино в банки (а его получается много), она честно делит порции на мужские и дамские. Половину делает так, как я написала, а половину подслащивает чуть больше. Что вам сказать? Аромат божественный. Спиртометр показал идеальные 12 градусов. Время приготовления – со слов бабы Шуры – тридцать минут. Цвет – дразнящий, вкус – нектарный, а на запах слетелись все еще не умершие пчелы из сада.

У меня растет «Изабелла», не удержалась, попробовала сварить без водки. Запах сногсшибательный, даже постель на втором этаже пахнет грехом. Ну, и специально для «фукальщиков» напомню, что это, безусловно, не вино в чистом

виде, а то, на чем стоит весь ресторанный бизнес, – то есть коктейль: смесь сока и спиртосодержащего напитка.